В.В. Похлёбкин

О КУЛИНАРИИ

от А до Я

СЛОВАРЬ-СПРАВОЧНИК

SHOUT
SHARE
IT

- Похлебкин В. В.
  -
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - А
  - Б
  - В
  - Г
  - Д
  - Е
  - Ж
  - З
  - И
  - К
  - Л
  - М
  - Н
  - О
  - П
  - Р
  - С
  - Т
  - У
  - Ф
  - Х
  - Ц
  - Ч
  - Ш
  - Щ
  - Ы
  - Э
  - Ю
  - Я
- notes
  - 1

Похлебкин В. В.
О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник

В.В. Похлёбкин

О КУЛИНАРИИ

от А до Я

СЛОВАРЬ-СПРАВОЧНИК

МИНСК
ПОЛЫМЯ
1988

ПРЕДИСЛОВИЕ

Предлагаемый словарь дает объяснение, толкование и справочный материал (рецептуру, характер применения) по всем категориям терминов, относящихся к области кулинарии: к ее истории, теории, практике, сырью (продуктам), кухонный утвари, столовой посуде, инструментарию, видам очага и т. д.

Кулинарные словари, несмотря на все свои различия в структуре, в подборе и толковании материала, всегда ставили и ставят своей основной задачей распространение профессиональной культуры, приведение в систему применяемых на практике разнородных кулинарных знаний и ознакомление своего народа с обычаями других, то есть исходят из необходимости интернационализации кулинарных знаний. Поэтому не случайно, что такие словари и справочники периодически появлялись и появляются во многих странах.

Первый известный человечеству кулинарный словарь был составлен в период расцвета Римской империи, в Греции, во втором веке нашей эры Артемидором Эфесским Дальдианусом. Затем наиболее известные кулинарные словари появились в Италии в XVII в. и во Франции в середине XVIII в., в XIX в. стали публиковаться и в других странах Европы — Германии, Голландии, Бельгии, Португалии и Испании.

В XX в. подобные справочники стали появляться и в странах Азии, например издающийся в настоящее время 20-томный кулинарный словарь китайской кухни в Пекине, многочисленные японские кулинарные словари, справочники по индийской и индонезийской кухням и т. д.

В России первые попытки создать кулинарный словарь относятся к концу XVIII — началу XIX в., что объясняется общим влиянием французской культуры, проникавшей в разном виде во все страны Европы после Французской буржуазной революции 1789 г.

Стремление дать русским, украинским и белорусским помещикам какое-то руководство для ориентации в иностранных кушаньях, привнесенных в Россию в течение всего XVIII в., а также облегчить контроль за качеством изделий, расходом продуктов и вкусом новых блюд, изготовляемых как иностранными, так и доморощенными поварами, вызвало появление "Словаря поваренного, приспешничьего, кондитерского и дистилляторского, содержащего по азбучному порядку подробное и верное наставление к приготовлению всякого рода кушаний из французской, немецкой и голландской, испанской и английской поварни" (Москва, 1795–1797 гг.).

Составитель этого словаря — тульский помещик В. А. Левшин (1746–1826 гг.) скромно не указал своего имени, поскольку он был всего лишь переводчиком, который соединил несколько иностранных поваренных книг, расположил рецепты блюд в алфавитном порядке и самостоятельно пристегнул к этому компилятивному "труду"описание русской поварни", то есть блюд русской, белорусской и украинской кухонь, которые бытовали в то время в России. Этот кулинарный словарь охватывал шесть томов, каждый из которых насчитывал в среднем по 460 страниц. Однако многотомность словаря Левшина, трудность поисков в нем (каждая национальная кухня начиналась заново по алфавиту, а терминологический словарик прилагался отдельно) и частое нарушение алфавитного принципа (поскольку некоторые тома дополнялись пропущенными терминами, да и при переводе на русский язык немецкие или французские слова часто совсем не совпадали с той же буквой русского алфавита (вот почему кулинарные словари нельзя просто переводить, как другие книги) — все это привело к тому, что преимущества словарного принципа, облегчающего справку, оказались нереализованными. Кроме того, тогдашний русский читатель, в массе своей деревенский помещик, оказался неподготовленным к словарносправочной форме издания, он более привык к традиционной форме поваренных книг, где все блюда делились по виду подачи, то есть на закуски, супы, вторые мясные и рыбные горячие и на десерт, в то время как приготовление различных солений, мочений, квасов и других напитков, а также кондитерских изделий включалось обычно не в поваренные, а в особые книги. Это было связано со строгим разделением в помещичьем хозяйстве профессий метрдотеля (всегда иностранца), повара (которым мог быть русский или иностранец), кондитера (обычно только иностранец), приспешника (почти всегда русский) и ключницы (только русской, местной), в обязанности которой входило приготовление и хранение солений, квашений и мочений. Напитками, особенно алкогольными, ведал особый человек — погребщик, или кравчий.

Значительный ущерб репутации "Словаря поваренного" нанесло еще то обстоятельство, что переводчик не вникал в суть кулинарного производства и переводил все так, как подсказывало ему знание языка и личный опыт, то есть не по смыслу, а слово за словом. Кулинарная специфика иногда полностью исчезала, и по таким рецептам нельзя было ничего приготовить. Достаточно сказать, что Левшин путал не только кулинарные термины и процессы, но и более известные вещи — так, например, название немецкого города Веймар, где жил и работал Гете, он принимал за фамилию автора книги. Весьма неровные, разнокалиберные

достоинства использованных Левшиным источников и в еще большей степени их непрофессиональный, некритический перевод отпугнули от кулинарных словарей тогдашних издателей и главное — изменили подход к ним со стороны их составителей.

В 1800 г. в Москве был издан еще один кулинарный словарь Панкрата Сумарокова (внучатый племянник известного писателя), который, находясь в 15-летней ссылке в Сибири, составил "Источник здравия, или Словарь всех употребительных снедей, приправ и напитков из трех царств природой извлекаемых". Эта сравнительно небольшая книжка, насчитывавшая 260 страниц, открыла в русской кулинарной литературе "новое" направление, в основе которого были не вкус и добротность, сытность, легкость или иное кулинарное качество блюд, а их "полезность" или "вредность ", и все питание рассматривалось не в кулинарном плане, а "касательно сохранения здравия и врачевания болезней", как заявлял сам автор этой книги. Сумароков нащупал главный интерес к питанию тогдашнего читателя — сытого, обеспеченного, состоятельного и уже немолодого человека, которого интересовало, полезно или вредно то или иное кушанье и продлит ли оно ему жизнь или нет. Ловко эксплуатируя этот интерес и учитывая также другую распространенную черту ленивого человека — его стремление быстро получить готовый рецепт долголетия, не задумываясь особенно над тем, каким путем к этому рецепту пришли и правомерен ли он, Сумароков наклеивал ярлыки полезных или вредных "снедей и напитков" с необыкновенной легкостью, совершенно не сообразуясь, разумеется, с их подлинными свойствами и используя бытовавшие веками религиозные воззрения, суеверия, привычки или заблуждения, против которых он не спорил в своей книге, а наоборот, их суммировал, их утверждал.

Таким образом, его словарь, который несколько раз переиздавался в XIX в., явился впоследствии не только удобным руководством для различных шарлатанов, но и стал источником многих неверных и нелепых, но прочно укоренившихся представлений о том или ином продукте питания или напитке.

В кулинарном отношении "Словарь снедей " был явным шагом назад по сравнению с левшинским "Словарем поваренным", так как в нем речь уже не шла о приготовлении пищи, объяснении кулинарной терминологии: кулинарные действия там полностью игнорировались — словарь был лишь перечислением пищевых продуктов с указанием их фантастических "лекарственных" свойств.

Развитие кулинарной литературы пошло с этого времени в России по трем различным, не связанным между собой

направлениям:

1) по линии издания обычных поваренных книг, наполненных колоссальным количеством в большинстве своем повторяющихся, однородных рецептов, без всякой систематизации, сгруппированных лишь по принципу порядка подачи блюд за столом;

2) по линии включения элементов кулинарных знаний в "Домашние лечебники", где продукты и отдельные блюда наделялись вымышленными лечебными свойствами и рассматривались не с кулинарной, а с ",лекарственной " точки зрения;

3) по линии включения элементов кулинарных знаний в общие хозяйственные справочники, где рецепты солений и квашений соседствовали с рецептами о выведении домашних насекомых или чисткой платья от пятен и пыли.

Таким образом, кулинарная специфика, лишившись отдельного, самостоятельного рассмотрения и оказавшись на периферии, в качестве побочного члена в лечебных или хозяйственных справочниках, в течение длительного, почти двухвекового периода не была предметом глубокого, делового, профессионального исследования. Ею занимались случайные люди, не знавшие не только того, что было сделано до них, на какой стадии пребывала кулинарная практика в стране по сравнению с зарубежной, но и не имевшие никакого понятия о международных тенденциях кулинарного творчества, о доле и роли отечественного вклада в мировой опыт, об особенностях кулинарной культуры в своей многонациональной стране.

Между тем только такие издания, как кулинарный словарь, где в силу самой структуры произведения совершенно исключены повторения под разными псевдонимами одного и того же блюда, где приходится постоянно сравнивать и сопоставлять кулинарные технологические приемы многих народов, где национальный, отечественный опыт лучше высвечивается на фоне международного развития кулинарного ремесла, — могут действительно содействовать совершенствованию кулинарной практики, придавая ей теоретический и общекультурный характер. Словарный подход к любой отрасли знаний и хозяйства особенно требуется в наше время, когда неизмеримо возрос по сравнению с прошлыми столетиями и даже десятилетиями культурный уровень населения нашей страны, когда назрела потребность в справочных изданиях, способных быстро и четко ответить на возникающие вопросы.

Автор не ставит своей задачей дать абсолютно полный кулинарный словарь (ибо это потребовало бы резкого увеличения его объема), но и не ограничивает себя рамками чисто

профессионального словарика повара В словарь отобраны преимущественно те слова, те термины, которые могут ввести читателя в мир большой кулинарии — кулинарии не как просто обыденного кухонного занятия, а как древнейшей отрасли человеческой деятельности, отрасли материальной культуры человека, имеющей богатую, многовековую историю.

Словарь содержит три вида терминов из области кулинарного дела:

1. Термины кулинарного профессионального языка. *Термины этого вида в большинстве своем являются международными и имеют в основе греческие и латинские или французские, немецкие и арабские корни. Все они возникли исторически в процессе развития кулинарного искусства, причем часть из них тесно связана с определенной исторической эпохой, а часть — стабильно сохраняется в современном профессиональном и бытовом языках.*

В тех случаях когда понимание термина может облегчить знакомство с его этимологией, в скобках после названия статьи указывается источник его происхождения и дается толкование иноязычного слова.

Например:

АМБИГЮ (от лат. ambigere — сомневаться, соединять противоположное). Обед, на котором в один прием подают теплые и холодные блюда; типичные амбигю — распространенная в XIX в. русская подача двух первых блюд: ботвиньи (холодной) и щей (горячих).

ВАРЬИРОВАНИЕ (от франц. harder — обуздать). Подготовка домашней птицы или дичи для жаренья, тушения[1].

2. Термины фундаментальных кулинарных понятий. *Эти термины также международные, но они имеют национальное соответствие во всех языках и употребляются как в бытовой речи, так и в профессиональной в каждой стране на своем языке. В данном случае все термины этого рода даются по-русски. Примеры таких терминов: варка, тушение, жаренье, пряжение, запекание ит.д. и т. п.*

3. Термины, применяемые исключительно в отдельных национальных кухнях. *Такие термины относятся к специфическим сторонам кулинарного производства или к оригинальным продуктам, свойственным лишь данной национальной кухне, а потому не переводятся (и фактически остаются без объяснения) на все другие языки.*

Термины этого рода собраны из европейских и азиатских кухонь, и в особенности *из кухонь народов СССР.*

Примером таких специфических терминов русского кулинарного языка являются расстегайчик, кулебяка, пироги и

т. п., белорусского — волога, мочанка, пячисто и др., из восточных терминов изюм, халва, долма и т. д.

Отсюда видно, что по составу статей кулинарный словарь отличается от поваренных книг, составленных в алфавитном порядке.

Более того, почти все термины, приводимые в данном словаре, в обычных языковых словарях не получают должного профессионального толкования.

Вместе с тем словарь не загромождён общеизвестными, широко распространенными рецептами, сохраняет значение и вид словаря, дает историческое происхождение и толкование терминов кулинарного искусства.

Следует отметить еще одну существенную особенность, связанную со спецификой тематики данного словаря. В то время как все отраслевые словари в области точных наук, техники и современных прикладных знаний неизбежно сосредоточивают внимание на терминах, появившихся в самое последнее время и неразрывно связанных с современной Новой техникой и технологией производства, кулинарный словарь включает в себя и термины в области кулинарии, исторически возникавшие и входившие в практику на протяжении всего исторического развития национальных кухонь народов разных стран.

Этот принцип составления связан со спецификой самого кулинарного искусства, где невозможно отбросить достижения предшествующих исторических эпох в смысле опыта, навыков, выработки особых приемов, создания инструментария и оборудования для обработки и приготовления пищевых продуктов.

Издание, с одной стороны, рассчитано на достаточно широкую читательскую среду профессиональных работников (не надо забывать, что повар ныне — одна из массовых профессий), а с другой — на не кулинаров.

Тот факт, что словарь в компактной, удобной для пользования форме обобщает большой информативный материал, делает его также практическим пособием, что имеет крайне существенное значение для сохранения и упрочения лучших национальных традиций материальной культуры, для формирования особенностей советского быта и советского образа жизни.

А

АБАКА (от греч. abakion — доска). Шкаф для хранения столовой посуды. Иногда делался открытым. Имел широкие, квадратные (как абака — доска в вершине дорической колонны) полки. По своей форме абака — прообраз большинства современных кухонных напольных шкафов, а также холодильников. В средние века античная абака была заменена *буфетом* (см.), переместившимся из кухни в особое помещение и превратившимся из утилитарного хранилища в произведение декоративного искусства, украшение интерьера. Начиная с конца 30-х, а особенно с конца 40-х гг. XX в. повсеместно в Европе началось возвращение к конструкции абаки, как к более простой, рациональной и экономичной для современных небольших кухонных домашних помещений.

АБГОРА. Незрелый виноград любого сорта (или его терпкий сок) в возрасте, когда виноградины еще твердые и не начали наливаться и приобретать прозрачность. Используется в азербайджанской национальной кухне как компонент в процессе приготовления ряда блюд из крупных кусков мяса (гора-мусабе, сабзи-кавурма, турши-кавурма, плов и др.) для придания мясу более нежной консистенции и кисловатого вкуса.

АБЕС (франц. abaisse — корка). Общее название всех видов теста, употребляемого в поварском и кондитерском деле для содействия процессам тепловой обработки продуктов и затем не используемого в пищу. Сюда относится тесто для запекания окороков, дичи, крольчатины, для герметизации сосудов (горшочков, чугунков), для поддонов тортов, саваре-нов, пудингов и других сладких блюд. Абес используется не только в западноевропейской, но и в русской и восточной кухнях (например, при приготовлении азербайджанских пловов).

Абес для запекания (ветчины, уток, крупной дичи, зайцев и кроликов) приготавливают следующим образом: ржаную муку

круто замешивают на теплой воде с добавлением небольшого количества сливочного масла и соли (50 г масла на 3–3,5 кг муки и 1 чайную ложку соли). Этим тестом обмазывают окорок слоем в 1 см, а дичь — в 0,4–0,5 см.

Абес для закупоривания горшечных отверстий (по марле или бязи) приготавливают из пшеничной муки, на горячей воде, с обычным для съедобного теста количеством масла и присаливают круче, примерно вдвое; тесто делают различной крутости, в зависимости от характера использования. Оно может употребляться также для запекания в нем мясных паштетов, рулетов, "заячьего сыра", овощных (капустных) рулетов латышской кухни и т. п. В последнем случае для усиления непроницаемости теста его замешивают из пшеничной муки на холодной воде с добавлением яичных желтков, а после раскатки натирают сливочным маслом, затем 5–6 раз складывают и раскатывают скалкой. Пропорции муки, яиц, масла, воды и соли — произвольны. Последний вид абеса может быть использован также для приготовления "корзиночек" (гарнирных), начиняемых отварными овощами. О приготовлении кондитерских абесов см. *тимбал*.

Абесы являются противоположностью другим видам теста, употребляемого также для содействия тепловой обработке основного продукта (рыбы, фарша, фруктов), но съедаемого вместе с изготовленным блюдом. Эти виды теста носят общее название *кляр* (см.) и приготавливаются иными способами.

АБЕССЕ (франц. abaisser — превратить в корку). Кондитерский термин, обозначающий процесс раскатывания теста скалкой до обозначенной в рецепте толщины.

АБИЛИРОВАНИЕ (от франц. abeillere, то есть по-пчелиному). Термин западноевропейской и международной ресторанной кухонь, обозначающий полную и тщательную первичную обработку любого пищевого сырья животного происхождения. Так, абилировать птицу — значит ощипать, выпотрошить и опалить ее; абилировать мясо — очистить его от кожи, поверхностной пленки, сухожилий, фасций; абилировать рыбу — очистить ее от чешуи, слизи, колющих плавников, щитков (у осетровых), а также выпотрошить и промыть.

АБРИКОС. Древесное садовое растение семейства миндальных, плоды которого находят самое широкое применение в кулинарии, кондитерском деле, консервной промышленности. Используется мякоть (оболочка) и ядро (семя) плодов абрикоса. Как культурное растение абрикос был вывезен Александром Македонским из Армении и *распространился в эпоху* эллинизма по всей Южной Европе, Средиземноморью, Ближнему и Среднему

Востоку. Это привело к появлению различных сортов абрикосов. Поэтому в разных районах СССР и мира абрикос носит в свежем, сушеном и вяленом виде различные торговые и кулинарные названия: шептала (крупные спелые плоды в слегка подвяленном состоянии, без косточки); урюк (целые засушенные плоды с косточкой); кайса (завяленные плоды, без косточки, разрезанные пополам); курага (засушенные плоды без косточки, разрезанные на половинки и четвертинки); жердела (мелкий сладкий абрикос) и др. Благодаря очень высокому содержанию пектинов, абрикосы используют для приготовления наиболее ценных *мармеладов* (см.) и мармеладов из других ягод и фруктов, где не хватает собственных пектинов, разнообразных джемов, варений (иногда вместе с ядром), для выработки сока, экстрактов, сиропов. Косточки абрикосов используются при изготовлении натурального *абрикотина (см.),* ядра (семена) — как заменитель миндаля в мармеладно-ореховых смесях, например, бадам-нухат (см. *бадам),* восточных сладостях и халве, *рахат-лукуме* (см.). Абрикосы в вяленом и свежем виде используются как компонент и приправа (в виде мезги) при приготовлении кисло-сладких мясных блюд восточной кухни (например, к пловам, к дичи — фазанам) и для самостоятельного обжаривания в масле, а также для производства столовых национальных напитков — см. *гулунгоб, шербет.*

АБРИКОТИН. Ликер на натуральной (фруктовой или косточковой) основе, наиболее часто применяемый в кондитерской промышленности, а также при изготовлении сладких блюд (киселей, компотов, шарлоток, желе и др.) в качестве ароматизатора.

Абрикотином называют также синтетическую ликерную эссенцию (альдегид), применяемую как заменитель натурального абрикотина при производстве карамелей и фруктовых вод.

АБСИСТЕНЦИЯ (от лат. absiste-ге — отступать, отходить от чего-либо). Воздержание от мясной пищи по пятницам и субботам у католиков.

АБСТРАКТЫ (от лат. abstrahe-ге — удалять, извлекать). Растительные вытяжки, собственно, экстракты соков растений, но растертые с молочным сахаром. Применялись до конца XIX в. как диетическое средство, а также в кондитерском производстве.

АБУРА. Общее обозначение жиров в японской кухне, сохраняемое даже в переводных поваренных книгах, в японских рецептах и в ресторанных меню. Различают мохи-абура (твердые жиры), нама-абура (сырые жйры) и абура-бин (жидкие масла).

АВ ДАН-СИРЫ (от чувашек, афтан — петух, сира — домашнее пиво). Ритуальный чувашский праздник (поминовение предков), а

также трапеза, на которой подают особое блюдо (того же названия) из тушеной курицы. Молодую, упитанную курицу абилируют (см. *абилирование*), обжаривают в течение 15 минут целиком или лучше в крупных кусках на собственном жиру с добавлением бараньего или говяжьего сала, затем заливают кипятком и варят с луком, морковью и грибами до мягкости. Когда овощи сварятся, вынимают их из бульона, протирают; грибы измельчают, обжаривают в сливочном масле или сметане, соединяют с протертыми овощами и вновь заправляет бульон, добавив к нему немного муки (1 столовая ложка) и пряности (лук, укроп, петрушка, черный перец). Все перемешивают и варят на медленном огне до закипания под крышкой 7—10 минут. Подают с отварным картофелем, посыпанным зеленью петрушки, лука и укропа, политого топленым маслом. К блюду подают крепкий хлебно-малиновый квас или крепко заваренный, густой горячий настой шиповника.

АВЕЛЛАНЫ. Большие (крупные) лесные орехи типа фундука в Италии.

АВЕРТИССЕР (от франц. aver-tisseur — уведомитель). Придворный чин при французских королях до 1789 г., а затем в 1804–1815 гг., при французском императоре, обязанностью которого было возвещать выход монарха к обеденному столу (вначале — к аперитивам, расставленным заранее) и докладывать ему, что "кушанье подано". Последнее уведомление делалось лишь после того, как авертиссер замечал, что в столовую уже вносят суп и пирожки или что они уже поставлены на приборный столик у дверей столовой. Это делалось для того, чтобы между уведомлением (сигнал) и самой подачей еды к столу проходило не более минуты. Во французской кухне придавали огромное значение воздействию еды на центральную нервную систему и связанным с нею условным рефлексам, стремились создать наилучшие условия для гармоничного усвоения пищи. Указанные правила утвердились уже в XVIII и особенно стали широко распространенными в XIX в., они применялись и по отношению к "рядовым" посетителям парижских ресторанов, которых не заставляли ждать подачи блюд, что создало парижским ресторанам огромную популярность.

АВРАД, или АВРАДИН. Наиболее тяжелая, жирная часть померанцевого масла, перегнанного не из *цедры* (см.), а из цветов. Употребляется для ароматизации ликеров, а также чая (некоторыми английскими чайными фирмами). Аврад и ароматизированные им продукты быстро прогоркают из-за наличия в них смол и тяжелых эфиров. В некоторых странах ароматизация авралом считается фальсификацией и запрещена.

АВСЕНЬ (встречается также написание: овсень, говсень, усень, баусень, таусень, митусень, мисень и бигусень (см. *бигос)*. Древнеславянское блюдо, названо по одноименному языческому празднику — первой встрече весны, приуроченному к 1 марта, начиная с которого исчислялся новый год (вплоть до 1492 г.)· Праздник и блюдо были распространены и сохранялись в основном до середины XIX в. лишь в Смоленской, Калужской, Брянской областях Центральной России и в Восточной Белоруссии.

Авсень состоит из целой свиной головы, запеченной в тесте (см. *абес)*. Подается на обед 1 марта в 11–12 часов. (Язык и мозги отваривают отдельно, иногда мозги поджаривают.) На гарнир подают отдельно приготовленные отварные морковь, картофель, капусту, свежий репчатый лук (целыми головками), чеснок, печеные антоновские яблоки. В Орловской и Липецкой областях и в прилегающих к ним частям других южнорусских областей авсень состоит из жареного поросенка. В Восточной Белоруссии авсень в XIX в. состоял часто из домашней колбасы (так называемой кишки) и свиных ножек, из которых делали студень (холодец), в то время как в Западной Белоруссии, где авсень формально не праздновали, он фактически послужил основой для создания бигоса.

АВСТЕРИЯ (от лат. austerus — терпкий, горький, темный, суровый). Так в Древнем Риме назывались харчевни для черни (аустерия, остерия) в отличие от локанда — гостиниц и "ресторанов" для знатных людей.

Петр I назвал австериями первые русские трактиры-клубы, открытые им в 1706 г. в Петербурге. Цель этих заведений вначале чисто утилитарная — здесь можно было быстро и в любую минуту поесть, а затем — общественная, дворяне всех состояний (родовитые и мелкопоместные, служилые) могли здесь встречаться и "сближаться". Петр I создал австерии для себя и того круга военных и гражданских людей (независимо от звания), которые работали непосредственно вместе с ним в неблагоустроенном и преимущественно "мужском" и "холостом" Петербурге. Вставая в 3 часа утра (по существу — ночью) и заставляя работать государственные учреждения с 4–5 часов утра, Петр I был вынужден все время ходить по строящемуся городу и "дабы не ослабеть от столь долговременного воздержания", заходил в различных местах Петербурга в трактиры (австерии), как говорится, перекусить.

АВЮТОРГА. Засоленная икра черноморской кефали. Приготавливалась первоначально крымскими (таврическими) греками, от которых метод засола был заимствован запорожскими

казаками в период Алешковской Сечи (1708–1775 гг.), перенесен ими после ликвидации Сечи в 1775 г. в Задунайскую Сечь (Вилково), где принципы засола авюторги были применены к засолу и выделке осетровой икры (см.). Поэтому дунайская черная икра отличается по вкусу от уральской и каспийской (астраханской).

АГАНЦ. Армянское кондитерское изделие. Восточная сладость. Представляет собой смесь пшеницы, изюма, орехов и конопли, взятых в соотношении 2:2:1:1 и залитых густым горячим сахарным *сиропом* (см.), в пробе твердый шарик. Все компоненты, кроме пшеничных зерен, берут в натуральном виде без дополнительной обработки. Пшеницу же предварительно замачивают на 1 час, обсушивают и обжаривают без масла на накаленной сковороде, после чего смешивают с остальными компонентами. Аганц — вкусная, питательная, чрезвычайно полезная по своему составу сладость.

АГАР. (До 1978 г. было принято написание агар-агар.) Синонимы: китайский (японский) желатин; бенгальский рыбий клей (устар.), целентанг (в Западной Европе). Вид водорослей в морях Юго-Восточной Азии, Южно-Китайском, Желтом и Японском. Из них извлекается продукт, дающий при смешении с пресной водой нежное, но стойкое желе, не распускающееся при нагревании, как животный желатин. Агар широко применяется в пищевой, кондитерской промышленности, а также для изготовления сладких блюд (желе, муссов, бланманже, киселей и т. п.). Желирующая способность агара во много раз превосходит желатин. Агар желируется уже при смешении одной его части с 200 и даже 300 частями воды. Находит также широкое применение в медицине и микробиологии как основа для посева микрофлоры. В последние годы натуральный агар стал все чаще заменяться искусственными желирующими веществами или полуискусственными — например агаром, извлекаемым из других видов морских водорослей (из водорослей Белого моря в СССР). Главные центры мирового производства и торговли агаром — Япония и Калифорния (США).

АГЕЙЗИЯ. Неспособность некоторых людей различать вкус или оттенки вкуса пищевых продуктов и еды.

АГЕМОНО. Общее обозначение японских блюд, жаренных в масле. Различают два вида агемоно: 1) темпура, то есть все, что обжаривается в кляре и тесте и в большом количестве масла; 2) кара-аге — на открытой сковороде без покрытия и с небольшим количеством масла.

АГОРН (от нем. Ahorn — клен). Сахар, получаемый в США и Канаде из сока американского или канадского клена. Обладает

особым ароматом, содержит большой процент фруктозы и потому используется для питания тучных людей.

АГОРНОВЫЙ СИРОП. Сгущенный, уваренный сок американского клена; применяется широко в молочных коктейлях, а также при изготовлении вафель и сладких блинчиков.

АЗАРОЛЬ (от араб, аззурур — кизил). Порода чрезвычайно мелких груш, величиной с крупную смородину, распространенных в Греции, Италии, Южной Франции и на Адриатическом побережье в Югославии. Из них варят варенье, как из китайских яблочек, — целиком и с цветоножкой.

АЙРАН. Молочный напиток у народов Северного Кавказа и Азербайджана. Приготавливается из ка-тыка (йогурта), разведенного на треть холодной кипяченой водой. Айран — нестойкий напиток, имеет тенденцию быстро отторгать воду. Поэтому, во-первых, его постоянно взбалтывают и держат все время на льду или в погребе сразу же после приготовления. Во-вторых, стараются использовать в течение суток. В-третьих, перед разведением водой катык отцеживают от сыворотки, чтобы айран был "ровным".

АКВЕТТА (от лат. agua — вода). Буквально — водичка, водочка. Так в Древней Греции и Риме называлось повседневно употреблявшееся во время еды виноградное вино, разбавленное на 2/3 холодной кипяченой или ключевой водой. Греки считали, что пить неразбавленное вино — варварство. Так называемое "вино Гиппократа", применявшееся в лечебных целях — для подкрепления выздоравливающих больных, перенесших тяжелый, длительный недуг, было более "крепким" — оно разбавлялось водой на 1/3.

АМБИГЮ (от лат. ambigere — соединять противоположное). Обед, на котором в одну подачу, то есть на первое или на третье, подают сразу два противоположных блюда: горячее и холодное, легкое и сытное, но относящиеся по своему ˆ типу к одной и той же подаче. Амбигю свойственно многим древнейшим национальным кухням, хотя и не обозначено в них определенным термином. Так, в русской кухне типичнейшее амбигю — подача на первое двух видов супов — горячих, прямо пышущих печным жаром мясных, наваристых щей со сметаной и холодной, прозрачноянтарной, легкой ботвиньи из свекольного и крапивного листа, щавеля с осетриной, да еще с тарелкой колотого льда, чтобы в течение обеда опускать кусочки в тарелку и не давать ботвинье принимать температуру окружающего воздуха. В жаркий летний день вначале ели ледяную ботвинью, а затем, когда восстанавливался аппетит, принимались за

наваристые горячие щи.

В закавказской кухне примером амбигю является подача после шашлыка или плова двух третьих блюд: горячей, жаренной на масле сладкой кураги — кайсабы и кислого, холодного винограда, шербета или наршараба — сока граната.

Во французской кухне — десертным амбигю было мороженое с ягодами (черной смородиной, клубникой) и к нему горячее печенье, бисквиты, кофе.

АМБРОЗИЯ (от греч. ambrosia — бессмертный). Общее название пищи олимпийских богов, делавшей их бессмертными. У разных народов были различные представления о том, какая пища дает возможность наилучшим образом сохранить молодость и даже обрести бессмертие. Однако показательно, что особых расхождений нет, все сводится буквально к трем-четырем видам продуктов. Это из известных и распространенных до сих пор продуктов — *мед* (или *дивий мед*) (см.), гранат или яблоки (по представлениям скандинавов — так называемые яблоки Идун, богини садоводчества, охоты, леса, покровительницы животных).

Кроме того, полынь (или сок полыни и других травяных, горьких пряностей), которую у древних греков добывала богиня лесов и охоты — Артемида (Диана), а также не совсем ясные по составу — нектар и акриды. Под нектаром, по-видимому, древние имели в виду различный фруктовый сок и сок ягод, но в какой-то определенной смеси, пропорции. Что касается акрид или прух (врух, пругии), то это саранча или другие съедобные насекомые. По другим данным акриды — это почки, нераспустив-шиеся листья особого кустарника, растущего на Ближнем Востоке, или малатра (малагетта), райское зерно — род пряности, растущей в Эфиопии и напоминающей перец. Таким образом, мед, гранат, яблоки, пряности (полынь и перец) и молодая зелень (почки), а также фруктово-ягодный сок и символический минимум мяса (сухие насекомые — "ножки" саранчи, кузнечиков) — вот вполне реальное, даже можно сказать вполне научно обоснованное меню бессмертия, которое народ в древности приписывал богам. Характерно и то, что в качестве напитка богов указывалась горная, родниковая вода.

АННОРАРИЯ. В Древнем Риме прибавка жалования натуральными продуктами, которая полагалась лицам, занимавшим общественные посты (должности), чтобы общество имело уверенность, что эти Лица будут честно и совершенно беспристрастно исполнять свои обязанности по отношению ко всем. В состав аннорарий входили основные продукты — хлеб, оливковое масло, лук, соль и вино. Фундаментальный характер хлеба не нуждается в разъяснении. То же самое относится к соли

и виноградному вину, которое в сочетании с водой было основным столовым напитком в античные времена. Лук — приправа, без которой практически невозможно приготовить ни одно блюдо. Еще более важным было в античной кухне оливковое масло: на нем жарили мясо, рыбу, овощи, мучные и яичные блюда, его обязательно замешивали в тесто, добавляли к сырым овощам, заливали им в качестве презервирую-щей прокладки и пленки разные сберегаемые готовые продукты.

АНТРЕ (от франц. entre — вход). Прием пищи на парадных обедах за час-полтора перед обедом в другом помещении, чаще всего в приемной, в комнате перед гостиной или перед обеденным залом. В русском быту XIX в. антре носили название закуски с подноса. В богатых домах в большие праздники для мелких чиновников в приемную выставляли поднос с бутербродами, рюмками и солеными огурчиками. Отсюда позднее, в конце XIX в., антре, или подносная закуска, переехал на стол, хотя в начале XIX в. все еще считалось, что держать спиртные напитки на столе во время обеда — неприлично.

АНТРЕКОТ (от франц. entre — между и cote — ребро). В классической французской кухне так назывался кусок воловьего мяса, срезанный между ребрами и хребтом. Тот же кусок мяса у коровы, быка, теленка носил название Медалье, так как напоминал собой крупную округлую медаль.

В наши дни антрекотом стали называть любой кусок мяса без костей (говядина) толщиной в 1—1,5 см и величиной с ладонь.

АНТРЕМЕ (от франц. entre — между, mets — кушанье, блюдо). Блюда, подаваемые между главными, основными или перед десертом.

В русской кухне к антреме относились, например, пироги, которые подавали между первым (щами, ухой) и жарким; каша, особенно молочная, — после мясного второго блюда перед третьим, сладким. Во французской кухне типичным антреме были сыры, подававшиеся в конце обеда, перед фруктовым десертом. Антреме нейтрализует или заглушает вкус предыдущего блюда с целью лучшего восприятия вкуса последующего. Вот почему в качестве антреме чаще всего используют либо кашеобразные, либо овощные — и те, и другие хорошо поглощают сильные запахи.

АНЧОУСЫ. Под этим наименованием известны три вида продуктов (изделий) из сельдевых рыб:

1. Сельдь, несколько месяцев вызревающая в неразделанном виде в рассоле с пряностями. Уже в разделанном виде ее перекладывают в другой соус с небольшим количеством селитры — чтобы мякоть ее стала красной. Затем сельдь нарезают

дольками.

2. Мелкая сельдь или мелкая салака, помещенная на несколько дней в рассол сразу же после вылова. На пол месяца ее перекладывают в новый рассол, а затем кладут в бочонки рядами уже без жидкости, пересыпая крупной солью с пряностями. При температуре +4° ее выдерживают в течение четырех месяцев — и без разделки отправляют в мелкой таре в продажу.

3. Сардины, разделанные тушкой сразу после вылова, а в дальнейшем обработанные так, как во втором случае.

АПЕРИТИВ (франц. aperitif — послабляющий). Напиток, который употребляется до или во время еды для лучшего усвоения пищи или для возбуждения аппетита. Аперитив не должен быть насыщающим, не должен обладать резким вкусом — иначе отвлечет от еды. Вот почему для него чаще используют соки овощей и фруктов, минеральную воду. У некоторых. народов в качестве аперитива применяется молоко (финская кухня), зеленый чай (среднеазиатская и японская), кумыс (башкирская, * казахская, киргизская), айран (азербайджанская, северокавказская), тарак (бурятская кухня).

АППЕТИТ (от лат. appetitus — желание). Ощущение, связанное с потребностью в пище. Аппетит — явление физиологическое, но в отличие от голода не инстинктивное и бессознательное, а вызываемое специальными факторами. Поэтому аппетит — понятие, относящееся более к кулинарии, чем к физиологии. Еще в античные времена, в эпоху эллинизма, когда возникло само понятие, строго различали "желание вентрикулярное" (то есть желудочное) или голод от "желания языкового", то есть аппетита в современном значении или желания есть, не будучи голодным, а лишь от одного привлекательного вида или запаха еды. Сам термин аппетит возник исторически как сугубо классовый в рабовладельческом обществе. Раб мог испытывать только голод, сытый же рабовладелец мог иметь только аппетит. Обычаи устраивать в патрицианской среде обеды, тянувшиеся нередко 8—10 часов, во время которых надо было сохранять желание есть, и породили термин. Чтобы вызвать аппетит, применялись различные средства, воздействующие на эмоциональную сферу, — музыка, выступления танцовщиц, поражающие воображение украшения блюд… Таким образом, аппетит в античные времена возбуждался искусственно. Позднее же под аппетитом стали понимать лишь естественное проявление желания есть у здорового, не голодного человека. Когда оно утрачивалось, то стали применять *аперитивы* (см.), но наилучшим средством для появления аппетита издревле считалась физическая нагрузка.

Если исчезновение аппетита не связано с пресыщением, то это свидетельствует о каких-то неполадках в организме и в этом случае надо уже обращаться к врачам. Наряду со средствами, повышающими аппетит, применяются и средства, понижающие его.

АРБОЛАД. Торт, тесто которого (мука, масло, сахар и молоко) замешивается не на воде, а на грушевом соке. Выпекается в форме для куличей. В качестве разрыхлителя берут не соду, а *пекарский порошок* (см.). Арболад покрывается масляно-яичным кремом на фруктовой основе. Еще его можно прослоить кремом в середине, а сверху покрыть глазурью. Этот торт принадлежит к числу старинных французских национальных сладостей, подобно английскому и американскому яблочному пирогу.

АРМЕРИТТЕР (нем. armer Ritter — бедный рыцарь). Название блюда немецкой кухни, широко распространенного в XIX в. в Германии, Скандинавии, Польше и в России. В Россию было занесено студенчеством прямым путем из Германии и через посредство немецких университетов в Прибалтике. В конце XIX-начале XX в. блюдо было почти ежедневным среди большей части русской интеллигенции потому, что легко приготавливалось и не требовало никаких особых кулинарных знаний и способностей.

Эти особенности блюда, плюс его дешевизна дали ему название бедный рыцарь. Его мог делать благородный, хотя и крайне бедный человек, не обнаруживая свою бедность, ибо он не должен был прибегать к помощи прислуги, чтобы приготовить себе это элементарное кушанье.

Бедный рыцарь — это кусочки черного или белого хлеба, поджаренные в масле на сковороде.

Черный хлеб нарезали тоненькими (но не узенькими) ломтями, лучше всего квадратными, толщиной в 0,5 см и жарили только на растительном масле, а затем ели с луком, чесноком или другой зеленью (укропом, петрушкой). Белый хлеб (ломтики не толще 1 см) обмакивали в молоке, давая слегка стечь излишнему на опрокинутом сите, а затем обжаривали на сливочном масле или смеси 2/3 сливочного и 1/3 растительного. После обжаривания такой хлеб посыпали либо сахарным песком, либо слегка обмазывали вареньем.

АРТИШОК. Многолетнее южное огородное растение. Съедобной частью у него является цветоложе соцветий, богатое витаминами и имеющее приятный вкус. Эта так называемая "шишка артишока" внешне напоминает сосновую шишку. Прежде чем есть, артишоки надо обдать крутым кипятком — бланшировать. Хранят и приготавливают артишоки только в

эмалированной или глиняной посуде, ибо в металлической они чернеют. В нашей стране артишоки выращивают в основном в Азербайджане.

АРХИМАГИР (от греч. archi — начальник, mageiros — повар). До XIII в. почти во всех странах Европы, особенно в Восточной, так назывался главный повар. С XVII в. в международной кухне для главного повара принимается повсеместно французское название: шеф де кюзин, а с XVIII в. — метр-д'отель (не путать с современным *метрдотель* (см.), у нас — бригадир официантов в ресторанах).

АРХИТРИКЛИН (от греч. archi — начальник, tri — три и cline — ложе). Буквально: главный покоя трех лож, то есть главный распорядитель столовой. В античные времена вокруг стола с трех сторон ставили ложа, а одна сторона оставалась свободной, чтобы к ней могли подходить люди, подносившие блюда. Архитриклином в Древней Греции, а позднее в Византии называли избираемого из числа гостей главу пира, который распоряжался и ходом обеда, и порядком подноса блюд, и распределением их между гостями согласно старшинству. Он следил и за правильным подношением вин, и за порядком на пиру, поддерживал или возглавлял общую беседу, направляя ее, задавая ту или иную тематику, следя за порядком тостов и т. п.

В Грузии и Армении, тесно связанных с Византией, также существовала "должность" архитриклина. Архитриклин постепенно превратился в тамаду, главной заботой которого стала застольная беседа, порядок за столом, в то время как другие обязанности архитри-клина стали брать на себя хозяева. На Руси в светском быту в XV–XVII вв. обязанности архитриклина частично выполняли при дворе виночерпий и кравчий, а в XVII–XIX вв. — мундшенк.

До конца XVIII в. архитриклин в России сохранялся только в монастырском быту, где его "права" были весьма урезаны. Он не избирался, а назначался — каждый день или на неделю. Это был, так сказать, дежурный по столовой. В светском частном быту все обязанности архитриклина обычно целиком исполнял хозяин дома. Это привело в конце концов к тому, что традиции застольной беседы, застольных порядков, а также само искусство "застольного конферанса" постепенно утрачивались.

АСПИК. См. ЛАНСПИК.

Б

БАБА. Сдобное кондитерское изделие, высокое и рыхлое.

Первоначально бабы делали исключительно на дрожжах. Для лучшего подъема теста дрожжей клали много и замешивали его целиком на молоке. Чем выше подымалась баба, тем лучше считался кондитер. Выпекали ее в русской печи. На приготовление теста и выпечку уходило не менее 7–8 часов.

Это кондитерское изделие было характерно для Полотчины, Новгородчины, Псковщины, Смоленщины. С середины XIX в. оно почти исчезло из обихода.

БАБКА. Кондитерское изделие, приготавливаемое без дрожжей, с использованием в качестве разрыхлителя соды, аммония, пекарского порошка или без искусственных разрыхлителей, но с небольшим количеством муки или без муки, с хлебом или сухарями. В этом случае тесто поднимается за счет взбитых белков. С середины XIX в. стали пытаться делать бабы на соде и выпекать в духовке, а не в русской печи. Изменился не только вкус изделия, но и его размер, форма: оно стало небольшим, широким и плоским. Чтобы такая бездрожжевая бабка не теряла форму и равномерно подымалась, для ее выпечки начали использовать небольшие металлические формы, в которые наливали более жидкое тесто. Наконец, бабки из жидкого теста стали выпекать вовсе без соды, увеличив долю взбитых белков. Обычно бабки подают на десерт, поливая их каким-нибудь сладким соусом (шоколадным, лимонным) или вареньем (сиропом).

Ныне наиболее распространены сухарная и фруктовая. Их выпекают за полчаса до обеда, чтобы подать к столу горячими.

Рецепт сухарной бабки.

Состав. 10 яиц, 250 г сахарной пудры, 10 столовых ложек сухарей белого хлеба, 1 лимон, 2 чайные ложки корицы.

Приготовление. Молотые сухари замочить в любом

виноградном вине, добавить цедру лимона, корицу. Желтки растереть с сахарной пудрой добела, добавить подготовленные сухари. Затем добавить к массе взбитые белки, равномерно вымесить. Тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать на среднем огне 45 минут.

БАБЬЯ КОЖА. Уваренные до состояния пасты растительные и ягодные соки, сахар, лакрица (уральская солодка) и яичный взбитый белок. В названии в шутливой форме отражена оценка консистенции этого лакомства, а также указывается основной потребитель его.

БАГРЕНЕЦ. Мелкие кусочки льда, употребляемые в пищу и подаваемые к столу в отдельной посуде к некоторым блюдам русской кухни, например к ботвинье, квасу, шипучкам. Багренец подавали обычно в глубоком, широком блюде. Несколько или один кусочек льда клался в соответствующее блюдо или напиток деревянной ложкой.

БАДАМ. Составная часть в названиях ряда восточных сладостей (иранских, турецких, закавказских), содержащих какие-нибудь орехи. Например, бадам-нуча или бадам-нухат — абрикосовый мармелад с орехами.

БАЛАНДА (от лит. balanda — лебеда). Имеет три значения:

1. Лебеда, ботва свеклы, идущие на приготовление ботвиньи.

2. Баланда (укр.). Мятый отварной картофель, разведенный квасом или огуречным рассолом. Синоним еды, приготовленной на скорую руку.

3. Плохая еда, чаще всего — жидкий суп. Последнее понятие, сравнительно недавнее, относится к периоду первой мировой войны — когда баландой стали называть армейские супы.

БАЛМУШ. Молдавское блюдо, мамалыга, которая варится почти целиком на молоке (1,25 л молока, 0,25 л воды) и сдабривается тертой брынзой. Балмуш более жидкий, чем мамалыга, напоминает кашу. Едят его со сметаной.

БАЛЫК-БЕРЕК. Рыбные пельмени, национальное блюдо туркмен-огурджалинцев, населяющих юго-восточную часть побережья Каспийского моря.

БАМИЯ (или окра). Стручковое растение, мягкое, без кожуры, без жестких семян внутри, нейтрально по вкусу, применяется в закавказской и балканской кухнях. Бамия — хорошее дополнение к острым мясным блюдам и особенно к блюдам из птицы. Чрезвычайно быстро варится и тушится, поэтому добавляется в последнюю очередь.

БАНКЕТ. Торжественный званый обед или ужин, устраиваемый в честь кого-либо, чего-либо.

До конца XIX в. слово употреблялось сравнительно редко, ибо

банкетов в их подлинном значении устраивалось мало. В частной жизни был распространен другой термин: "званый обед". С конца XIX в. банкеты получили большее распространение, как один из видов застолья, носящего общественный характер и проходящего не дома, а в кафе, ресторане. Было определено время банкетов — 7–8 часов вечера, в соответствии с французской системой (в 7 часов — обед). До 40-х годов нынешнего века слово "банкет" у нас заменялось понятием "торжественный ужин" или "товарищеский ужин". Таким образом, банкет отличается от других видов застолий тем, что всегда носит официальный характер и посвящен определенному торжественному событию периодического, а не эпизодического характера (например, юбилею, годовщине, окончанию работ и т. п.). Так, банкет может быть посвящен ежегодному собранию какого-либо общества, юбилею организации, очередной годовщине подписания международного договора. (Однако в честь эпизодически приехавшей делегации дают обед, делают прием.)

Основное внимание на банкете уделяется не столу, а организации торжества — порядку речей, их содержанию, выбору ведущего и помещения (просторного, с хорошей акустикой), убранству помещения и стола (скатерть, сервизы), одежде приглашенных и обслуживающего персонала, рассадке гостей, безукоризненному обслуживанию. Кулинарная сторона значительно скромнее: несколько холодных закусок, одно горячее (вторЪе блюдо), сладкое и чай или кофе. Иногда банкет попроще вообще ограничивается закусочным (холодным) столом. Напитки подбираются в соответствии с тем, чему посвящен банкет и каков состав его участников.

БАРАНКИ. Хлебные изделия из заварного теста в виде колец разной величины, но толщиной не более 1,5 см.

Слово происходит от глагола обварить. Родина баранок — город Сморгонь в Белоруссии, где из заварного (обварного) теста впервые начали делать узкие жгутики и выпекать из них обваранки (изделия из обваренного теста). Их называли обвараночками, абаранками и, наконец, баранками. Такими бараночками особенно славился Валдай — крайняя северо-восточная точка, куда из Белоруссии в Россию распространилось бараночное ремесло. На Украине же были распространены бублики — крупные, толстые, рыхлые, название которых произошло от глагола бублиться — то есть пухнуть, пузыриться, набухать. Бублики по украинскому обычаю всегда посыпались маком — это являлось признаком лакомого изделия. Отсюда и некоторые русские баранки — вплоть до наших дней — традиционно посыпаются маком, скорее символически, так как

это нисколько не отражается на их вкусе.

БАРБЕКЮ. Блюда, приготовленные под открытым небом на углях. К барбекю относятся как грили-рованные, так и верченые блюда, то есть все, что жарится над углями: на рашпоре, гратаре, вертеле, шпажках или прутьях.

БАРДИРОВАНИЕ (от франц. harder — обуздать). Подготовка дичи, птицы для тушения и жаренья, состоящая в обертывании тушек пластинками свиного сала и привязывании крылышек и ножек таким образом, *чтобы* они не развертывались во время приготовления.

В широком смысле бардирова-ние — общая подготовка дичи и птицы для приготовления, в том числе и *шпигование* (см.).

БАТТУТО. Смесь лука, чеснока, петрушки, сельдерея и других пряных трав (меняющихся почти в каждом городе), которая является в итальянской кухне основой для приготовления супов и тушений, Это своего рода итальянский *букет гарни* (см.), но с особым ароматом, придающим своеобразие большинству блюд.

БЕАРНЭЗ. Один из основных наиболее знаменитых соусов французской и международной кухни. "Изобретен" на юге Франции, в Беарне. Был привезен в Париж Генрихом IV и с тех пор получил широкое распространение. Используется для блюд *барбекю* (см.).

Основа — лук-шалот (5–6 луковиц) с добавкой эстрагона, кервеля, тимьяна, лаврового листа, белого перца. Лук и пряности варят в смеси белого виноградного вина и уксуса (50:50 граммов), затем охлаждают, добавляют два желтка, разведенные в чайной ложке воды, слегка подогревают, взбивают и сдабривают 50–75 г сливочного масла, солят, перчат. Можно добавить еще несколько капель лимонного сока.

БЕКМЕС. Выварная патока или сгущенный сок различных ягод, фруктов или овощей. Приготавливается медленным вывариванием больших масс фруктов или ягод — чаще всего яблок, тутовника, арбузов, груш. Минимальная закладка в котел сырья для получения бек-меса — 20 кг. Бекмес варится медленно и длительное время, как правило, под открытым небом. Используется как хорошо сохраняемыйˆ сладкий концентрат для добавок в компоты, кисели, для быстрого приготовления морсов, ягодных квасов.

БЕРЕЗОВИЦА. Один из древнейших напитков, известный на территории нашей страны еще во времена скифов. Приготовлялся из нацеженного весной березового сока, который, перебродив естественно в открытых огромных бочках, становился сладковатым напитком. До X–XI вв. березовица была основным русским напитком, затем уступила место — квасу. К XIX в.

осталась в основном в Белоруссии. В это время в связи с повышением цен на березовый лес возникла даже пословица ”Березовицы на грош, а лесу — на рубль изведешь”. Производство березовицы ограничилось.

Выпускаемый в настоящее время пищевой промышленностью березовый сок отличается от березовицы, ибо изготавливается с добавлением сахара и консервантов.

БЕРСИ. Нежная и приятная (не острая, диетическая) приправа французской кухни. Состоит из предварительно уваренного до половины белого виноградного вина, в котором отваривается лук-шалот и добавляется слегка отваренный костный мозг, петрушка, молотый черный перец, лимон, соль и чуть масла.

БЕФ-БРЕЗЕ. Процесс сложного отваривания мяса и получаемое в результате него блюдо. Кстати, это единственное из французских кулинарных понятий, вошедшее в нормативный орфографический словарь русского языка издания 1977 г. Между тем беф-брезе у нас практически никогда не приготавливают ни в домашней, ни в ресторанной кухне ввиду сложности. Обычно отваривание мяса с кореньями носит название беф-бульи или просто бульи. В этом случае мясо отваривается в том виде, в каком поступает в продажу. Для бефа-брезе мясо предварительно подготавливают: освобождают от костей, отбивают и плотно скатывают мякоть в компактный кусок, обвязывают его нитками, чтобы полученная форма сохранилась при варке. Кроме того, мясо заливают кипящим *брезом* (см.), а не водой, и помещают в тесную посуду (обычно в гусятницу), промежуток между мясом и стенками посуды обкладывают различными овощами. Наконец, кастрюлю покрывают пергаментной бумагой, а затем — крышкой и ставят в духовку, а не на плиту. Отваривают мясо в течение часа на сильном огне, его три-четыре раза за это время переворачивают и доливают брез. Спустя час снимают крышку и бумагу, сливают остатки бреза (жира) и в течение 10–15 минут подрумянивают мясо в открытой посуде на среднем огне в той же духовке. Подают, нарезав поперек волокон крупными кусками, полив мясным соком (жиром), гарнировав отварными овощами, картофелем.

БЕФ-БУЛЬИ — см. БЕФ-БРЕЗЕ.

БЕФСТРОГАНОВ (встречаются также написания: Беф а ля Строганов, Беф Строганов, мясо по-строгановски). Популярное блюдо из мелких кусочков скобленого или нарезанного мяса в соусе, принятое в системе предприятий общественного питания всех категорий (от ресторанов до столовых) и вошедшее после второй мировой войны в номенклатуру международной ресторанной кухни как "русское блюдо", хотя таковым оно не

является. Бефстроганов — не национальное, народное блюдо, а типичное, изобретенное. Впервые оно появилось в конце XIX в. (не ранее второй половины 90-х гг.). Вошло в ряд поваренных книг, изданных в начале XX в., а относительно широкое распространение, и известность получило только после Октябрьской революции.

Блюдо названо в честь графа Александра Григорьевича Строганова (1795–1891 гг.), последнего в роду Строгановых и известного в научном мире тем, что он подарил громадную библиотеку, собиравшуюся более двухсот лет баронами и графами Строгановыми, Томскому университету, и тем, что по его проекту был основан Одесский университет, называвшийся первоначально Новороссийским. Долгое время А. Г. Строганов был генерал-губернатором Новороссии, жил и умер в Одессе, где его избрали после отставки почетным гражданином города. Как человек исключительно богатый и бездетный, наследник обеих ветвей Строгановых (графской и баронской), он, по обычаю вельмож, держал в Одессе "открытый стол". Это означало, что любой образованный или прилично одетый человек мог зайти на обед прямо "с улицы". Вот для таких открытых столов и было изобретено не самим Строгановым, а кем-то из его поваров своего рода гибридное русскофранцузское блюдо: мелкие кусочки мяса, обжаренные, но под соусом. Причем соус подавался не отдельно, по-французски, а как русская подливка. Блюдо удобно делилось на порции и было вкусным. Его сразу оценили одесские авторы поваренных книг. Именно одесситы ввели его в широкий общероссийский оборот, они же, разумеется, дали и название блюду.

Вследствие того что блюдо стало известно значительно позже того, как было создано, из вторых рук, рецепт его часто искажают, что ухудшает и вкус.

Для бефстроганов берут обычно говяжью вырезку или филе поясничной части, мясо слегка отбивают в куске, а затем разделывают на прямоугольники 5–6 см длиной и 1 см толщиной. Из этих прямоугольников нарезают узкие кусочки-полоски толщиной от 0,5 до 1 см. Разделывают мясо обязательно поперек волокон (иначе бефстроганов не раскусишь). Полоски панируют в муке и жарят на сковороде, дно которой покрыто кружочками лука, непосредственного контакта мяса и дна сковороды нет. Обжаривают на сильном огне в течение нескольких минут до появления блеска мяса: оно должно выглядеть, как лакированное. В этот момент прекращают обжаривание, иначе мясо затвердеет. Затем бефстроганов кладут в сотейник (небольшую кастрюльку с длинной ручкой), заливают сметанно-томатным соусом (1 стакан

сметаны, 1 столовая ложка муки, 1–2 столовые ложки томатной пасты или сока) и тушат 15–30 минут (в зависимости от качества мяса) на умеренном огне. Все приготовление блюда занимает около часа. Бефстроганов подают с картофелем, жаренным во фритюре, и иногда — со свежим помидором. Все блюдо, включая гарнир, Должно быть горячим, иначе многое теряет по вкусу и консистенции.

БЕШАМЕЛЬ. Один из основных соусов французской и европейской кухонь. Создание его приписывается гофмейстеру Людовику XIV Луи де Бешамелю маркизу де Нуантель, сыну известного ориенталиста, этнографа и дипломата, создателя музея восточного искусства в Париже Шарля М.-Ф. де Нуанте-ля-и-Д'Арженвий. Популярность соуса объясняется простотой его приготовления и универсальностью применения: он одинаково хорошо подходит к горячим мясным, рыбным и овощным блюдам. Кроме того, его легко варьировать, видоизменять, дополнять путем прибавления всего одного какого-либо нового (но, конечно, гармонично подходящего по вкусу) компонента.

Состав. 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки кипящего бульона (мясного, рыбного, овощного — в зависимости от назначения соуса), 1 стакан горячих сливок, свежей негустой сметаны или, в крайнем случае, молока.

Приготовление. В масляномучную основу вливают бульон, размешивают, не переставая подогревать, а затем небольшими порциями вливают молоко или сливки, все время поддерживая одинаковую густоту при непрерывном помешивании. После готовности в бешамель можно добавить 1–2 столовые ложки поджаренного до мягкости и светло-золотистого цвета мелкокрошеного лука, сдобренного солью, черным перцем, мускатным орехом. В последнее время часто приготавливают молочный соус, лишенный вкуса и аромата из-за отсутствия приправ и не дающий никакого представления о достоинствах истинного бешамеля.

БИГОС (бигус, бикус). Блюдо польской и белорусской кухонь, своего рода горячая окрошка, приготавливаемая тушением в кастрюле смеси кусочков свинины (ветчины, корейки, шпига), лука, огурцов, капусты, но не с водой, а с квасом. Основной овощной компонент — капуста (две трети объема). Бигос тушат на слабом огне, в два приема: вначале свинину отваривают в небольшом количестве воды до ее полного выкипания, затем добавляют овощи (соленые огурцы, квашеную или свежую капусту) и горячий квас и продолжают тушить до полной готовности блюда.

БИСКВИТ (итал. biscotto, фр. biscuit, от лат. bis — дважды и

coctus — испеченный). Кондитерское тесто и кондитерский "хлеб", приготовленный из муки, сахара и яиц.

Существует масса разновидностей бисквитов: в одних используются либо целые яйца, либо только белки и только желтки, или же меняется мука — пшеничная, овсяная, рисовая, кукурузная, а иногда вместо муки используется печеный картофель, ржаные сухари, смолотые в пудру, или ореховый порошок. Естественно, при этом изменяется вкус, окраска, консистенция готового продукта, но технология приготовления, структура теста и выпеченного изделия остается неизменной. Определяющим для бисквитов является соотношение между незначительной мучной основой (иногда 50—100 г муки) и большой яичной массой (от 10 до 100 и даже 200 яиц, белков, желтков).

У большинства бисквитов жидкое, льющееся тесто, поэтому для их выпечки необходима форма (жестяная, луженая, медная, алюминиевая, фольговая, бумажная). Форму изнутри обмазывают маслом и подпыляют мукой, чтобы предотвратить пригорание жидкого теста. Выпекают долго — от 45 минут до 1,5 часа на очень слабом, щадящем огне, в духовке. Бисквиты используются в кондитерском деле как основа для тортов, пирожных, рулетов, для приготовления сложных, многослойных печений и даже конфет (как один из элементов). После выпечки бисквиты проходят различную обработку: с них снимают корочку, образовавшуюся при выпечке, пластуют, пропитывают соками, ликерами, вареньями, сиропами, глазируют шоколадом или сахаром, лимонной и апельсиновой глазурью, покрывают различными кремами, прослаивают мармеладом, патом, смоквой, повидлом ит. д. Из них делают сухари, бисквитную крошку, используют для кремов и начинок.

В XVIII — начале XIX в. (до середины) бисквиты считались пищей легкой и питательной. Врачи того времени ошибочно полагали, что в сочетании с вином они — отменное, укрепляющее сердце и желудок средство. Следуя этому нелепому совету, аристократия XVIII в. нередко заменяла хлеб бисквитами, что зачастую приводило к тяжелым последствиям.

Из всех бисквитов наименее " опасны" изделия из сухарей черного (ржаного) хлеба, используемые в основном в тортах.

БИСКЮ. Блюдо южнофранцузской, каталонской и корсиканской кухонь, распространенное во всем западном Средиземноморье, приготавливаемое из ракообразных (омаров, крабов, креветок, лангустов), сваренных в смеси сливочного и растительного масел с сухим белым вином и девятью пряностями (лук-порей, сельдерей, тимьян, майоран, лавровый лист, базилик,

черный перец).

БИТОЧКИ. Отбивные котлеты круглой формы из вырезки и без косточек (с косточкой называются не биточки, а отбивные). Во французской кухне, откуда они пришли в XVIII в., носят название ”ме-дальоны”. В XIX в. биточки (битки) из-за незначительного количества пригодного для них сырья уступили место рубленым котлетам, для которых сорт мяса не имел серьезного значения. В XX в. в ресторанной кухне битками стали называть рубленые котлеты круглой формы, так что сам по себе этот термин потерял первоначальный смысл.

БИТЫЙ ПИРОГ. Старое русское название пирога, тесто которого взбивается на яичных белках. Современное название (с изменением старинной технологии) — воздушный пирог.

БИТЫЙ ПРЯНИК. Толстые паточные или медовые коврижки крупных размеров (до 2 м) и большого веса (известны изделия до пуда), изготавливавшиеся в Город-це на Волге до конца XIX в. Иногда битые пряники делали тиснеными, то есть узор на них получали путем оттиска с резных досок.

БИФШТЕКС (от англ, beef — говядина и steak — кусок). Английское национальное блюдо, получившее распространение во всей европейской кухне. В России появилось в XVIII в. Для бифштекса берут говядину (бычье или воловье провесное мясо, выдерживаемое не менее двух недель после убоя при температуре не ниже +4 и не выше +8°, в проветриваемом помещении, на весу, из поясничной части предпочтительнее вырезку или филе), режут крупными кубиками (6x5 или 7x5) поперек волокон и жарят в собственном соку на решетке на сильном огне в течение пяти-десяти минут без добавления соли или иных приправ. Центр бифштекса обычно остается розовым, но мягким. При сервировке на бифштекс кладут 20–25 г сливочного масла и посыпают петрушкой, сельдереем, черным перцем.

БЛАНКЕТЫ (от франц. Ыапс — белый). Прямые, ровно нарезанные параллельными линиями кусочки теста или выпечки (бисквитной, слоеной и др.), предназначенные в качестве полуфабрикатов для изготовления пирожных, пряников, печенья.

БЛАНМАНЖЕ (от франц. Ыапс-белый и manger — есть). Так называются все виды непрозрачных (нефруктовых) желе, приготавливаемых с использованием сливок или миндального молока, яиц, круп (манной) или муки на желатине с добавлением сахара, пряностей или ароматизаторов. Бланманже чаще всего бывают белого, кремового или бежевого цветов в отличие от фруктовых желе. Поскольку в состав бланманже входят продукты, содержащие клеющие вещества (казеин молока, клейстер муки и круп), то желатина добавляют в них немного, поэтому по

консистенции они гораздо нежнее и жиже желе. Бланманже относятся к сытным сладким блюдам Подают их после легкого, не особенно калорийного обеда (рыбного и овощного). Несмотря на простоту приготовления, бланманже требуют тщательности в пропорциях продуктов и в процессе варки. Их вкус и консистенцию можно испортить перевариванием.

Рецепт бланманже.

Состав. 1,5 л молока (или 1 л молока и 0,5 л сливок), 1 стакан любых толченых орехов (фундук, грецкие), 50–75 г рисовой муки, сахар, мускатный орех, цедра лимона — по вкусу.

Приготовление. Муку развести в 0,5 л холодного молока, остальное молоко и сливки вскипятить, всыпать орехи и вливать постепенно молоко с рисовой мукой, непрерывно помешивая. Добавить сахар, пряности и варить до загустения.

БЛАНШИРОВАНИЕ (от франц. blanchir — обдавать кипятком). Широко распространенный термин в поварском и кондитерском деле. Означает быстрое обваривание или ошпаривание любого пищевого продукта: мяса, рыбы, овощей, фруктов, в результате которого они меняют (теряют) цвет — чаще всего белеют. Продукт окатывают кипятком в замкнутом сосуде (но не в дуршлаге, где вода проходит) или погружают в кипяток (до 1 минуты).

Бланширование применяют вместо варки или для дезинфекции при приготовлении пищевых продуктов, которые при длительной тепловой обработке теряют витамины и вкус, либо с целью создать защитную пленку на поверхности продукта, купировать, заварить его, чтобы предотвратить потерю его соков при дальнейшей обработке.

Целесообразно бланшировать такие овощи, как цветная капуста, спаржа, артишоки, а затем употреблять их с соответствующими соусами. Бланшируют огурцы перед засолом, чтобы они "мягче” просаливались. В венгерской и балканских кухнях бланшируют все корнеплоды (морковь, репу, брюкву, редьку, свеклу) перед квашением или маринованием. В консервной промышленности бланшируют некоторые виды рыб (сардины, сайру), а затем кладут их просто в оливковое масло, где они "доходят” до готовности сами, без нагревания, сохраняя особый вкус. Так, например, марокканские сардины бланшируются, а португальские погружаются по фритюр, отчего приобретают более жесткую консистенцию, хотя и те и другие изготавливаются из одной и той же рыбы. Во французской кухне мясо перед варкой бланшируют, а не промывают холодной водой (в результате промывания мясо теряет белковые и клеющие вещества, придающие ему вкус и питательность).

БЛЕ (от франц. bleu — голубой). Легко (едва-едва) обжаренный или обжаренный снаружи, а внутри почти сырой. Термин употребляется в европейской кухне для обозначения первой степени обжаривания. До степени блё жарят только высшие сорта мяса и некоторые овощи, например цветную капусту.

БЛИННИК. Круглый пшеничный пирог, который начинен мелкосеченными гречневыми блинами, пересыпанными крутыми яйцами, луком, грибами и гречневой кашей.

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ, Пирог, составленный из готовых пшеничных блинов, наслоенных один на другой с прокладкой-начинкой между ними из яиц, рыбы, лука. Края блинчатого пирога обмазывают кляром, состоящим из муки пополам со взбитым яйцом. Выпекается (а точнее — запекается и подогревается, так как все компоненты уже готовы, сварены) в форме, смазанной маслом,'в течение 5—10 минут на большом огне в духовке. Наиболее целесообразная высота блинчатого пирога 10 см.

БЛИНЫ. Блюдо, приготавливаемое из жидкого дрожжевого теста. Блины разного типа, разной консистенции и из разной муки известны почти у всех народов. Блины на дрожжах — распространенное блюдо у славян.

Известны русские блины из пшеничной, ячной, овсяной, гречневой муки и из их смеси (лучше 2/3 пшеничной, 1/3 гречневой). Их выпекают только на чугунных сковородах (без ручек). Перед выпечкой каждого блина сковороду смазывают тонким слоем растительного масла при помощи половинки луковицы.

Выпекают блин с обеих сторон в течение 2 минут. Существует разновидность — блины с припеком: на поверхность их тонким слоем наносится пастообразный продукт (творог, мясной или рыбный фарш) и быстро припекается к блину на разогретой сковороде (обычно же блины после изготовления сдабриваются маслом или сметаной или их едят с соленой (копченой) рыбой, икрой).

БЛЮДО. Одно из древнейших слов многих индоевропейских языков. Употребляется в русском языке в двух значениях.

1. Столовая посуда в виде большой тарелки, круглой или овальной формы, для подачи к столу кушанья.

2. Кушанье.

БЛЯШКА. Железный лист, используемый для выпечки небольших хлебных изделий: булочек, пирожков, бриошей, кренделей, слоек, плюшек. По международной терминологии — пирожный лист (в отличие от кондитерского (медного) листа,

применяемого для выпечки песочного и масляного печенья, и от противня с бортами, используемого для бисквитов и пирогов).

БОБЫ СУХИЕ. Порошок из поджаренных и перемолотых в муку бобов или фасоли, сдобренный сухой мятой и чесноком. Добавляется для аромата в супы, соусы и в подливки вторых блюд. Относится к старинным приправам болгарской, сербской, македонской, украинской, румынской и молдавской кухонь. До конца XIX в. часто применялся также и в русской кухне.

БОДРЯШКА. Старинное русское блюдо из гречневой муки, смешанной пополам или в иной пропорции с простоквашей. Приготавливалось летом. Имело разные названия в разных областях России. (В восточной части Московской, Владимирской и Рязанской — бодряшка, в Калужской и Тульской — дерёб-ка, в Орловской, Липецкой, Тамбовской — космоножка, в Курской, Белгородской, Воронежской — по-тепуха.) К западу и северу от Москвы это блюдо вовсе не было известно.

БОДЯК ОГОРОДНЫЙ. Огородный сорняк, используемый для витаминизации супов и бульонов И придания им яркого зеленого цвета. Совсем молодые листья пригодны и для салатов.

БОКАЛ. Большая рюмка на высокой ножке, применяемая для пива, фруктовых вод, минеральной воды, соков.

БОЛЮС (от греч. bolos — земляная глыба). Съедобная глина, кремнекислый глинозём, содержащий окись железа. Встречается в природе в виде твердых глыб насыщенного красного цвета, легко растирается, во рту быстро тает. У римлян болюс носил название "terra rubra" (красная земля), на востоке известен как армянская глина. С древнейших времен употреблялся в кулинарии ряда национальных кухонь (греческой, ассирийской, армянской, египетской). В настоящее время используется во французской, испанской, португальской кухнях для подкрашивания пищи, иногда для усиления вязкости некоторых блюд. До появления синтетических, химических красителей добавлялся в шоколад, а также для подкрашивания саго.

БОМБО. Американский напиток, часто упоминаемый в исторической и художественной литературе, посвященной жизни в южных штатах США в XVIII— начале XIX в.

БОНБОНЬЕРКА (от франц. bonbon — конфета). Красочно оформленная коробка для конфет. Первоначально бонбоньерки были двух видов: высокие в форме куба или сундучка для постоянного хранения рассыпных конфет, изготавливаемые из дерева или металла (серебра, меди, латуни, жести), и плоские картонные, без каких-либо элементов украшения, в которые укладывали хрупкие конфеты (с ликерной начинкой) в один ряд с отделением для каждой и в которых переносили их из

кондитерской. Постепенно второй вид бонбоньерок стал доминировать, в них стали укладывать чаще всего шоколадные конфеты, а внешнюю сторону коробки оклеивать цветной бумагой с рисунками. В настоящее время художественные бонбоньерки выпускают московские кондитерские фабрики ”Крас-ный Октябрь” и ”Рот-фронт”, Сормовская кондитерская фабрика.

Некоторые зарубежные кондитерские предприятия и фирмы вкладывают в бонбоньерки краткие описания содержимого с указанием, какая начинка заключается в той или иной конфете (при разнообразном наборе). Современная бонбоньерка является своего рода паспортом изделия: она содержит информацию о фирме, фабрике, годе ее основания, качестве и названии изделия (иногда с объяснением), цене, весе всех и отдельных конфет. Поэтому бонбоньерки наряду с марками, значками и спичечными коробками являются предметом коллекционирования, так как содержат сведения по истории кондитерского производства.

БОНДА (белор). Имеет четыре разных значения:

1. Небольшая буханка хлеба, чаще всего выпекаемая для детей, "игрушечная” или из остатков муки, не хватившей на большую буханку. Колобок, булочка. Иногда употребляется уменьшительное бондочка.

2. Закваска из ржаного теста (Вилейщина).

3. Кусок сала или мяса от свежезабитой свиньи или овцы, который традиционно дарят соседу (Полесье).

4. Небольшой круглый пирог (Новогрудчина).

БОРАГО. Огуречная трава. Растение с овальными листьями, имеющими сильный запах свежего огурца, и голубыми цветами. Сохраняет аромат только в свежем виде и теряет его при увядании и высушивании. Используют для салатов, окрошек, вместе с огурцами (если они утратили запах). Перед употреблением листья бораго следует мелко нарезать (поверхность их мохнатая, а иногда и колющая). Ошпаривать бораго нельзя — в этом случае он теряет не только вкус, но и цвет.

БОРАКИ. Армянские пельмени. Изготавливаются в виде цилиндров, открытых сверху, так что начинка видна и находится как бы в стаканчике из теста. Фарш предварительно обжаривают. Бораки устанавливают в невысокую кастрюлю вертикально (обычно в два плотных ряда). Вливают немного крепкого бульона с маслом (чтобы изделия не склеились) и кипятят под плотно закрытой крышкой на слабом огне 15–20 минут; вынимают, дают стечь бульону и обжаривают на сковороде до золотистой корочки. Едят с подливкой, приготовленной из мацуна (кислого молока) с тертым чесноком.

БОРАНИ. Традиционная композиция грузинской кухни, особенностью которой является расположение основного компонента (жареного мяса) между двумя слоями отваренных овощей (стручковой фасоли, шпината, баклажанов и др.). Все части готовят отдельно и соединяют на тарелке — перед подачей на стол, заливают их обычно мацони (см. каты к), добавляют пряности. Так как бо-рани — название, относящееся к композиции блюд, то всегда необходимо указывать, какое из них имеется в виду — борани баклажанное, борани шпинатное, борани из цыплят и т. д. Однако это не всегда соблюдается: даже в меню ресторанов иногда самые различные блюда — и овощные, и мясные, и яичные — именуют одинаково, одним словом "борани”. В грузинской кухне особенно популярно борани из цыплят со стручковой фасолью.

БОРКАННИК. Название морковного пирога (ржаной пирог, начиненный морковью с крутыми яйцами) в Псковской, Новгородской и Калининской областях.

БОРОВАЯ КАМА. Каша из так называемой боровой крупы или бора, называемого также черным просом, птичьим пшеном. Употреблялась прежде в областях Нижнего Поволжья и в Калмыкии.

БОРЩ. Основное первое блюдо украинской кухни. Получило широкое международное распространение. Имеет несколько региональных разновидностей. В борщах используется не только свинина, но и говядина, баранина, ветчина, сосиски, курятина, утятина, гусятина или же только костный бульон (без мяса). Еще более разнообразна овощная часть — картофель, капуста, кабачки, фасоль, помидоры, яблоки, репа, морковь, стручки гороха, болгарский перец, кукуруза.

Но независимо от того, сколько и каких овощей используется в том или ином виде борща, основной, главный и определяющий его вкус компонент — это свекла. Она может быть свежей, квашеной, в виде рассола и ботвы, но всегда доминирует в любом борще.

Важным отличительным признаком является также обильное употребление пряных растений. Без лука (репчатого и зеленого), чеснока, перца (красного и черного), любистка, дудника (анжелики), укропа, майорана, чабера, кишнеца, петрушки, сельдерея не может быть хорошего, настоящего борща. В некоторые виды борща засыпают изделия из теста. Так, в полтавский Добавляют галушки, в литовский — маленькие пельмени — колтуны, в одесский — ушки (небольшие кусочки теста) или лапшу, в черниговский — мучную подболтку.

Жидкая часть борщей лишь частично состоит из воды (она

идет Да выварку мяса или костей), а главным образом — из специальных жидкостей: кваса-суровца, свекольного кваса, свекольного рассола или, в крайнем случае, из обычного хлебного кваса. Выбор той или иной жидкости зависит от состава борща, связан с его наименованием и оказывает, естественно, влияние на общий вкус. Вот почему ЛЬВОВСКИЙ борщ не похож на одесский, полтавский — на волынский, черниговский — на киевский, закарпатский — на харьковский и т. д. В некоторые виды борща добавляют еще грибы, горчицу. Но общей, как и свекла, является такая заправка, как сметана. Она входит в состав почти всех борщей, кроме одесского и литовского, приготавливаемых на курином и гусином бульонах.

Таким образом, уже по своему составу, по набору продуктов борщ является сложным блюдом; куда входит в среднем до 20 и более компонентов. Если исходить из технологии приготовления, то он принадлежит к категории заправочных супов, часть продуктов которых предварительно пассеруется на сковороде, а лишь потом закладывается в бульон.

Для приготовления борща необходимо не менее 2–3 часов. Украинский борщ принято подавать с пшеничными пампушками или пышками с луком. Только с ними, а не с черным хлебом, оценивается вкус настоящего украинского борща.

БОРЩЕВИК СИБИРСКИЙ. Крупное травянистое растение, применяемое в кулинарии нескольких национальных кухонь, в основном у народов, не употребляющих в пищу грибы (закавказская разновидность: по-грузински — корквета, по-армянски — бох). Суповой отвар из листьев борщевика имеет нежный грибной аромат. Пластинки молодых листьев используют для салатов. Черешки стеблей маринуют и употребляют как гарнир ко вторым блюдам. В некоторых районах нашей страны из борщевика делают также овощную икру, напоминающую баклажанную, но с запахом и вкусом грибов.

БОРЩОК. Блюдо русской и украинской кухни, отличающееся от борща тем, что предназначено для постного стола. Борщок готовится на бульоне из сухих белых грибов. В его состав входят свекольная ботва, репа, капуста, яблоки, кабачок, лук, сельдерей, порей, петрушка, укроп, чеснок, черный перец. Подкисляется борщок лимоном, забелка — простокваша из снятого молока. Наряду со свекольной ботвой используется порой *крапива*, лебеда. В этом случае лимонное подкисление абсолютно необходимо.

БОТАНЕЦ. Твердая лепешка из муки разных видов, тесто для которой сбивалось мутовкой, а не рассучивалось скалкой. В старину ботанцы подавали на посиделках и ели в течение вечера, отщипывая по небольшому кусочку во время разговора. В разных

местах России были известны ржаные, пшеничные, ячневые, гороховые, гречневые ботанцы. По форме они были либо тонкими, как блины, либо толщиной до 2 см.

БОТВИНЬЯ. Холодный суп на квасу из отварной свекольной ботвы, крапивы и лебеды, зеленого лука, огурцов и слегка отваренной красной рыбы, как свежей, так и солено-копченой. Кроме того, в ботвинью добавляются огуречная трава (см. *борого*) и укроп. К ботвинье подается *багренец* (см.).

БОУЛЬ. Чаша в форме полушария, на низкой ножке, иногда и без ножки. Боулем называется также разновидность английского пунша, приготавливаемого в этом сосуде.

БРЕЗ. Поварское название мясного бульона, постоянно сохраняемого на кухне как полуфабрикат для различных вспомогательных кулинарных целей.

БРИДОСТЬ *(от старославянского* — бридъкъ — грубый, сырой,

неотесанный, необработанный. Латинское соответствие асперация — aspere — шероховатый, грубоватый, колкий). Интернациональный термин, употребляемый в кулинарии разных стран и имеющий в каждой из них национальное, незаимствованное происхождение, что указывает на его чрезвычайную древность. По-видимому, появился одновременно с возникновением кулинарного искусства и ремесла. Имеет значения:

1. Отсутствие кулинарного вкуса, равнозначное отсутствию слуха у музыканта.

2. Временная потеря или искажение вкуса у повара или кондитера, аналогичная временной потере голоса у певца. Это так называемая функциональная бридость, которая является результатом переутомления, возбуждения, заболевания органов внутренней секреции или следствием ожога полости рта.

Существует неписаное правило: повар или кондитер в случае возникновения бридости должен немедленно прекратить работу и обратиться к врачу для получения отдыха до тех пор, пока расстройство не исчезнет, независимо от того, есть ли у него температура или нет.

С целью предотвратить бридость у повара и сохранить ощущение вкуса издавна предпринимались различные меры. Была разработана система опробывания блюд в определенной последовательности. Кроме того, в течение рабочего дня повар время от времени должен был ополаскивать полость рта различными освежающими (в основном фруктовыми и овощными) составами или ключевой водой.

И наконец, в XVIII в. было установлено правило, что повар

имеет право поесть только после того, как приготовлен не только завтрак, но и обед, то есть не ранее 12 часов дня (напоминанием об этом правиле до сих пор осталось время открытия ресторанов, приуроченное к 12–13 часам, после того как поел главный повар).

Довольно часто возникает бри-дость у кондитеров. Длится обычно недолго — два-три часа. Это — результат высокой температуры кондитерских цехов, особенно по выпечке печенья, и насыщенности воздуха одуряющим сладким запахом. Чтобы бридость прошла, следует пить крепкий, горячий, несладкий чай или глотать взбитые яичные белки со льдом.

БРИНЧОБА. Блюдо таджикской кухни: загущенный суп. В его состав входит рис, картофель, лук, помидоры, морковь; масло растительное или курдючное сало, сметана и пряности: лавровый лист, красный перец, кинза (1 стакан зелени).

Приготовление несложно: лук, помидоры, морковь обжаривают на масле, перекладывают в кипящую воду (2–3 литра) и засыпают рисом (1 стакан). После полуго-товности риса добавляется картофель (1–1,5 стакана) мелкими кубиками — в 1 см, затем бринчоба солится и заправляется пряностями (вместо кинзы можно использовать зелень петрушки).

Когда суп готов (вода к этому времени почти выкипает), его заправляют двумя стаканами сметаны.

БРИОШЬ. Сдобная булочка, как бы состоящая из нескольких сросшихся шариков, названная по имени французского кондитера Брио-ша. Суть его изобретения состояла в том, что сдобное тесто, приготовленное на опаре, на сутки задерживалось в росте, так как помещалось на холод. На следующие сутки, втиснутое в слишком тесную для него форму, оно подымалось необычайно быстро и не в виде купола, а ряда маленьких шаров, количество которых определялось надрезами теста. Тесто у бриошей было мягкое, воздушное.

Очень сдобные, сладкие, они подавались к чаю.

Длительность приготовления бриошей постепенно привела либо к упрощению технологии (а отсюда и к изменению вкуса), либо к отказу от слишком хлопотного занятия. Сейчас бриошами часто называют полусдобный хлеб или булочку, состоящую из трех-четырех небольших шариков, соединенных вместе. К настоящим бриошам такие хлебные изделия никакого отношения не имеют.

БРУСНИКА. Лесная ягода. Один из важных компонентов русской, белорусской и польской кухонь. Ее издавна добавляли в мясные блюда и овощные гарниры. Приготавливают бруснику моченую, квашеную, брусничный взвар с луком, полукислую брусничную кашку с медом к дичи, брусничную воду (как

аперитив и замену кваса), морс, брусничное варенье, пастилу и кисели. Кроме того, брусника использовалась в кулагах, солодухах, пряниках и других изделиях из теста русской кухни.

БРЫНЗА. Овечий сыр, важнейший компонент молдавской, румынской, болгарской и македонской кухонь. Употребляется как добавка в овощные блюда, начинки для пирогов, особенно в сочетании с картофелем, в мамалыги, к мясным блюдам и супам. Используется брынза и как закуска. Чтобы улучшить вкус, ее бланшируют или запекают в фольге в духовом шкафу тонкими пластами (толщиной 1 см). Наиболее характерный гарнир к блюдам, включающим брынзу, — жареный лук, чеснок, сельдерей, баклажаны пшеничный хлеб, картофель. Легкое и питательное блюдо — смесь из тертой брынзы и разваренной тыквы.

БУБЕРТ. Блюдо немецкой и прибалтийской кухонь, сытное, сладкое, подаваемое на завтрак в качестве второго и на обед — третьего. Состоит из манной крупы, молока (сливок), яиц, сахара и какого-либо кислого фруктового сока или жидкого киселя (лимонного, клюквенного, смородинового). В отличие от каш буберт не варится, я лишь заваривается. Буберт питательнее, чем манная каша, очень полезен детям.

Рецепт буберта

Состав. 0,75 стакана манной крупы, 0,5 л молока, 4 яйца, 10–15 кусочков сахара-рафинада, 1 чайная ложка сухой лимонной цедры или цедры с одного лимона, стакан клюквенного сока или *кисель* из лимонного сока.

Приготовление. В кипящее молоко засыпать манную крупу, быстро размешать, две минуты прогреть на слабом огне, помешивая, затем снять с огня и продержать под плотно закрытой крышкой до полного впитывания крупой молока — 10–15 минут. Желтки растереть с сахаром, белки взбить отдельно. Осторожно ввести в буберт желтки при температуре не выше 70°, все время энергично размешивая, затем ввести цедру и белки. Продолжать размешивать даже после полного введения белков две-три минуты. Затем буберт еще раз взбить и добавить фруктово-ягодный сок.

БУЖЕНИНА. Отваренная особым способом свинина, блюдо *холодного стола* (см.), подается с горчицей и хреном.

Буженину приготавливают только из молодой свинины, из окорока, вырезки или из поясничной части. Обычно берут кусок не менее 3 кг, с кожей.

Кожу выскабливают, отворачивают (не срезая окончательно) и шпигуют мясо под кожей, поглубже салом и чесноком. Поверхность мяса натирают солью с черным перцем, втыкают в подкожное сало несколько бутончиков гвоздики (пряности).

Затем закрывают кожу, крепко обвязывают кусок буженины шпагатом в нескольких местах (только не синтетическими нитями) и опускают в кипяток. Варят на умеренном огне 3 часа, с пряностями (вначале буженина полностью должна быть покрыта водой) под плотно закрытой крышкой. Во время кипения обязательно снимают пену. Воду ни в коем случае не подливают.

Пряности для буженины: 2 луковицы, 1 корень и зелень петрушки, 8 лавровых листов, 6–8 зерен ямайского (душистого) перца, 10-12 зерен черного перца; соль добавляют через полтора-два часа после начала кипения из расчета 0,5 чайной ложки на каждые 2 кг мяса.

БУКЕТ. Дегустаторское и титестерское понятие, характеризующее совокупность органолептических типичных признаков данного продукта (обычно относится к напиткам — виноградным винам, чаю, кофе). Букет — это все вкусовые и ароматические черты, неповторимые в другом виде того же напитка и характерные лишь для данного сорта, типа. Определяется только субъективно, дегустатором или титестером, не совпадает с объективными данными о качестве продукта: свежестью, калорийностью, химическим составом, процентным содержанием и соотношением различных веществ. Даже если объективные показатели высокие или не выходят за пределы нормы, но букет отсутствует, сортность продукта снижается. Таким образом, букет — важнейший и решающий показатель качества.

БУКЕТ ГАРНИ. Этот термин французской кухни получил широкое распространение, стал традиционным международным названием сочетания сухих пряных трав, используемых в супах.

Букет гарни может быть малым и большим. В малый букет входят лавровый лист, петрушка, сельдерей и тимьян. Иногда добавляется черный или красный перец.

Большой букет включает кроме перечисленных пряностей еще и кервель, эстрагон, базилик, чабер, майоран, розмарин, пимпинеллу. Есть и средний букет гарни: это когда к постоянному набору малого букета по желанию прибавляется две-четыре пряные травы из большого набора, в зависимости от характера супа (мясной, овощной, куриный, рыбный).

Букет гарни опускается в виде пучка, соединенного ниткой, в кипящий бульон за 2–3 минуты до готовности, затем вынимается. Он может быть использован после сушки не более трех раз (первый — 1,5, второй -2, третий — 3 минуты).

БУЛАМИК. Узбекская каша из кукурузной муки с добавлением мясного фарша. Муку разводят в молоке и отваривают до загустения (500 г муки на 0,5 л молока). 250 г

фарша обжаривают на масле с двумя мелко нарезанными луковицами. Затем обе части в горячем состоянии перемешивают и оставляют под крышкой 10–15 минут для упревания.

БУЛДАВА. Толченый отварной картофель, пюре.

БУЛКА (от франц. boulet — круглый, как шар). Русское название всякого белого хлеба (в отличие от черного). Получило распространение с середины XIX в. в связи с тем, что черный хлеб пекли русские пекари (в пекарнях), а белый — булки — немецкие булочники (в булочных). Старые русские виды белого хлеба, получившие развитие отдельно от булочного производства, носили самостоятельные названия, так как выпекались по-иному, чем булки. Русские виды белого хлеба: калач, сайка, сгибень, или витушка, ситники. Выпекались в основном только в Москве. Отсюда — московские сайки, московские калачи, ситники. Позднее калачи стали выпекаться также в Муроме, Саратове, витушки — в Калуге.

В южных областях России и Украины булкой называют любой пшеничный хлеб, независимо от места и традиции производства.

БУЛЬБЕНЯ (гульбеня). Крестьянское наименование в Белоруссии, Литве, Польше картофельного супа или запеканки из картофеля.

БУЛЬОН. Навар, образуемый в результате варки мяса, домашней птицы, рыбы или овощей. Бульоны обладают различной концентрацией, крепостью, что зависит и от процента продукта, и от количества воды, а также от разного числа варок (можно уже в готовом бульоне вновь отваривать рыбу или овощи многократно, повышая тем самым его концентрацию). Бульоны употребляют как самостоятельные блюда (супы) и в этом случае их либо процеживают, либо осветляют специальными оттяжками, а также подкрашивают естественными красителями. Чтобы бульоны были более сытными, их подают с пирожками, булочками, сухариками или засыпают в них макароны, вермишель, лапшу, клецки, крупу (чаще всего — рис) или *профитроли* (см.), хлопья из кукурузы и пшеницы.

Бульоны — блюдо в основном немецкой и французской кухонь. Получило распространение в ресторанной практике как быстроприго-тавливаемое. Однако бульоны — пища весьма нездоровая, однообразная во вкусовом отношении. Поэтому в последнее время они все более уступают место супам национальных кухонь.

БУНДЕЧКА. Западнорусское, смоленское название всякого постного жидкого кушанья, чаще всего тюри, супов, кашиц.

БУТЕНЯ. Русское народное блюдо, приготавливаемое в пору страды (период уборки урожая). Состоит из домашнего творога,

смешанного с горячим или холодным молоком.

Особенно было характерно в XVIII–XIX вв. для быта крестьян Ярославской, Владимирской, Ивановской и Горьковской областей.

БУФЕТ (от лат. buffetum — блестящий, щегольский стол). Слово было заимствовано во французский язык со средневековой латыни и приобрело в течение веков несколько значений, каждое из которых так или иначе связано по смыслу с первоначальным.

Буфетом во Франции стали называть особый шкаф, где хранилась ценная столовая посуда — фарфоровая и серебряная. В связи с этим буфеты, во-первых, имели несколько отделений — соответственно с видом и назначением столовой посуды и приборов, и, во-вторых, были снабжены дверцами и запорами. Уже в XVII в. буфеты-шкафы приобрели тот вид, который сохранили почти до наших дней и который оказался наиболее рациональным: верхние полки со стеклянными или закрытыми (непрозрачными) дверцами для стеклянной и хрустальной посуды, выдвижные ящики — для металлических столовых приборов, основные массивные нижние закрытые полки — для тяжелой фарфоровой и металлической посуды — тарелок, блюд, чаш, чайников и т. п.

Нижнюю и верхнюю часть буфета разделял стол с нишей (эта конструкция сохранилась поныне). Буфетный стол был удобен для подготовки приборов перед выносом их к столу. Впоследствии на нем стали и готовить закуски, что привело к появлению еще одного значения слова "буфет”.

Конструкция буфета оказалась настолько удобной, что ее, не переделывая, переняли все народы Европы. При этом каждый находил свое оригинальное применение, например, такой части буфета, как ниша. Во Франции — там располагали бутылки с вином, вазы с фруктами, в Германии — декоративные вазы, большие пивные кружки (свинцовые, фарфоровые, в конце концов также игравшие декоративную роль), в России — в нишу ставили самовар на подносе, чайник для нагревания воды, иногда, если буфет был высоким и ниша большая, помещали медный таз для варенья. Эти предметы играли также и декоративную роль, украшая интерьер. Постепенно буфетный шкаф стал отражением достатка семьи.

В XVIII в. буфетом называли не только сам шкаф, но и комнату рядом с кухней или гостиной, где он находился. Эта комната в ряде случаев использовалась для подготовки холодных блюд, для предварительной сервировки и отбора напитков.

В ресторанах, которые пышно расцвели в начале XIX в., в буфетных комнатах стали делать загородку-стойку, отделявшую ценный шкаф от публики. Следил за буфетом и его содержимым

особый человек — буффетье, то есть ответственный за буфет. Затем он стал также выдавать посуду, разливать холодные напитки и приготавливать самые простые закуски — бутерброды. Стойка была заменена узким столом. В конце XIX в. в США с другой стороны стойки начали выставлять высокие табуреты, чтобы рационально использовать все пространство ее для одиночных посетителей, а не только ту часть, которая была непосредственно напротив буфетчика, где он контактировал с посетителями и выполнял их заказы.

Во Франции, Германии, России, а также в Скандинавских странах буфеты как небольшие закусочные создавались в основном при железнодорожных станциях, пароходах, поездах. Здесь под словом буфет уже с 80-х годов XIX в. стали понимать также небольшую торговую точку, где можно было утолить голод проезжему человеку. Однако постепенно эти торговые точки при станциях превратились в места кутежа и распива алкогольных напитков, поэтому уже в конце XIX — начале XX в. слово буфет употреблялось нередко совсем не в кулинарном значении (например, в немецком языке — означая непотребный дом).

Одновременно понятие "буфет" изменилось и в кулинарном смысле.

Буфетом с начала XIX в. стали называть во Франции холодный стол (то есть совокупность закусок). Это понятие не было принято в других странах, где закусочный стол получил свои национальные наименования.

Буфетом называют также парадный стол без стульев, когда гости едят стоя. У нас этот вид застолья называют также французским словом "а ля фуршет" (то есть вилочный стол).

Наконец, в ряде стран Западной Европы и особенно в ресторанах принят также французский термин "вин дю буффе" (вина буфета), что означает самые дорогие вина, имеющиеся в данном месте.

БУШЕ. Имеет несколько значений.

1. Полный персонал придворной кухни высшего ранга — от главного повара до поваренка.

2. Пирожное из особого бисквита (смесь пшеничной и картофельной муки), по форме напоминающее маленькие круглые булочки, но начиненные мармеладом или желе, а иногда и кремом.

Рецепт буше был забыт в последние 100 лет, поэтому приводим его полностью.

Состав. 150 г муки пшеничной высшего сорта, 120 г крахмала, 14 яиц, 100 г сахарной пудры (песок надо превратить в пудру, если нет готовой). Лимонная или апельсиновая цедра,

ванилин. Любой фруктовый мармелад, желе или сливочный крем.

Приготовление. Смешать хорошо два вида муки. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахарной пудрой добела, белки взбить. Добавить к тертым желткам цедру, смешать с мукой, влить в смесь подготовленные взбитые белки и из полученного теста выпечь в духовке на легком огне маленькие булочки диаметром 7–8 см. В середине булочек вырезать углубления, наполнить их желе или кремом. Можно соединить булочки попарно (они легко склеиваются, особенно когда наполнены мармеладом). Места соединения промазать мармеладом, если булочки наполняются кремом.

БЬЕН-КЮИ. Французский термин, принятый в международной кухне для обозначения хорошо прожаренного или пропеченного кулинарного изделия: буквально "вовремя сорванный”.

БЫКИ. Старинное русское холодное блюдо: овсяное толокно, смешанное с растительным (ореховым, оливковым или подсолнечным) маслом. Особенно было распространено в Калининской, Владимирской, Ярославской и Ивановской областях.

В

ВАГАН. Корытце или неглубокая деревянная миска овальной формы, похожая на плоское блюдо.

Ваган использовался для резки, сечки, рубки, шинковки и других видов измельчения вареного мяса, рыбы, овощей, грибов. Сохранялся в кухонном инвентаре всех славян до начала XX в. Вышел из обихода в основном из-за появления мясорубок, что привело к изменению консистенции фаршей, начинок, исчезновению изделий из теста с рубленым мясом, многослойных высоких кулебяк и больших пирогов, где для равномерного пропекания необходимы сеченые (проветриваемые) начинки, а не тертомолотые, образующие более плотный и непроницаемый для воздуха слой, пропекаемый лишь в небольших по размерам пирогах и пирожках.

ВАГЛОДКА. Печенье из простого (хлебного) теста, но в виде фигурок животных (козы, зайчика, оленя, лошадки, лисички), которое изготавливалось для детей в основном населением в бассейне Северной Двины.

БАЛОВАНЫ, ВАЛОВАНЧИКИ (от франц. vol-au-vent, что означает укради и спрячь, русское название "жулички"). Пирожки из пресного теста, подаваемые к разным бульонам. Тесто для них пекут отдельно. Для начинки используют остатки других блюд. Начинку делают непосредственно перед подачей к столу, кладут ее в выемку, вырезанную в середине изделия, затем прикрывают накладным кусочком пирожковой корочки. Балованы можно быстро приготовить для большого количества обедающих. Достаточно лишь выпечь широкие коржи теста толщиной в палец, нарезать их на небольшие кусочки-пирожки, а затем быстро наполнить их свежей (иногда горячей) готовой начинкой. Форма валованов также может быть любой: квадратной, овальной, шестигранной, прямоугольной и т. д. в зависимости от нарезки.

ВАНИЛИН. Искусственный заменитель ванили. Был

изобретен в Англии, Германии и во Франции. До начала XX в. рецепт изготовления ванилина сохранялся в тайне. Ныне производится во всех странах. Используется широко в кондитерской промышленности, для ароматизации напитков и при приготовлении сладких блюд и варений.

ВАНИЛЬ. Натуральная пряность с тонким, нежным ароматом, используемая в кондитерском деле. Ее родина — Мексика. Впервые была завезена в Европу в начале XVI в. Первоначально использовалась исключительно для ароматизации какао, при производстве шоколада. Содержит наряду с ванилином небольшое количество нераспознанного вещества, ослабляющего резкий аромат чистого ванилина и придающего натуральной ванили особую нежность.

ВАР. Кипящая вода, жар. На основе этого слова в русском языке появилось множество кулинарных понятий — варево, варка, варенье, варец, взвар, варея, отвар, навар, повар, выварка, варенуха, варенец, вареники, приварок; варить, отварить, переварить, недоварить, выварить, разварить, уварить, заварить, проварить, приварить, учитывающих самые разнообразные операции. Ни в одном другом языке один и тот же корень не дал подобного количества кулинарных терминов.

ВАРАХОВИЦА. Русская национальная каша из зеленой, недозрелой ржи.

В XVIII–XIX вв. была любимым лакомым блюдом и среди простого люда, и среди дворян. После 1861 г. постепенно стала исчезать со стола крестьян и рабочих в силу разрушения патриархального хозяйства в деревне.

ВАРЕВО. Термин русской кухни, обозначавший все жидкие и полужидкие вареные блюда: супы, ушицы, кашки и кашицы. С XVIII в. употреблялся только в народной среде и уже в конце XIX в. был забыт и слово приобрело пренебрежительный оттенок.

ВАРЕНЕЦ. Топленое молоко, приготавливаемое медленным вытапливанием (выпариванием) в глиняных крынках в русской печи или при падающей температуре любого очага. При этом объем его должен уменьшиться минимум на треть и оно должно приобрести красноватый оттенок. Молоко ставят в печь после хлебов на несколько часов, чтобы оно "усыхало", но не кипело. Затем топленое молоко заправляют (заквашивают) сметаной (из расчета 200 г на литр), накрывают и выдерживают 3–4 часа в теплом помещении.

На Урале и в Сибири варенцом называют топленое молоко, заправленное не сметаной, а сливками. Его подают к чаю.

ВАРЕНИКИ. Украинское национальное блюдо из пресного отварного теста с разнообразной начинкой: творожной,

картофельной, луковой, капустной, грибной, фруктовой (яблочной, вишневой). Особенно вкусны вареники с вишнями. Основная особенность приготовления их в том, чтобы оболочка из теста была крепкой и в то же время хорошо проваренной, нежной. Для этого крутое пресное тесто замешивают на ледяной воде, и сами вареники делают как можно дальше от плиты, в прохладном помещении. Тесто должно быть крутым, но не толстым. Начинку готовят таким образом, чтобы в ней при нагревании не появилась жидкость, которая обычно вызывает прободение теста. Поэтому творог предварительно проваривают в кипятке и тщательно отжимают, добавляют к нему яичные желтки. Вишню освобождают от косточек, засыпают на несколько часов сахаром, образовавшийся сок тщательно и несколько раз сцеживают. Только после этою вишневую начинку можно использовать. Швы вареников прочно заделывают. Варят их в широкой, низкой кастрюле при спокойном кипении.

Подают вареники с подливками, соответствующими начинке. Так, творожные вареники едят со сметаной, яблочные — с медом, вишневые — с уваренным, подслащенным вишневым сиропом (предварительно сцеженным), картофельные — с топленым салом, грибные — с грибным отваром и т. д.

В сети общественного питания получило распространение изделие, состоящее из смеси 2/3 творога и 1/3 муки или из смеси этих продуктов 1:1, раскатанных жгутиком и нарезанных кусочками по 3 см длиной, а затем отваренных в подсоленной воде. Это так называемые ленивые вареники, ресторанное блюдо, не имеющее никакого отношения к украинскому, известному с конца XVI в.

ВАРЕНЬЕ. Древнерусский термин, обозначающий вареное лакомство, то есть сваренные в сладкой среде (меде, патоке, сахаре) любые ягоды, фрукты, орехи, овощи и цветы (из овощей — морковь, редька, тыква, зеленые помидоры, репа, цикорий; из цветов — лепестки роз, плоды шиповника, лепестки японской хризантемы, цветки иланг-иланга, одуванчика). Термин сохранил свое значение поныне, однако в конце XVIII — начале XIX в. его часто заменяли словом *кандирование* (см.).

В международной кулинарной терминологии слово варенье принято для обозначения исключительно русских национальных видов кандирования, в отличие от французского (конфитюр), английского (джем), ближневосточного (смоква), среднеазиатского (кием), украинского (повидло).

Варенье приготавливают из целых недробленых ягод или фруктов (плодов), а в случае измельчения — нарезают их крупными дольками (или половинками). Сироп варенья — всегда

густой, обязательно прозрачный, сохраняющий натуральный цвет ягод или плодов. Ягоды должны прочно держаться в сиропе (не оседать на дно и не всплывать). К сожалению, этот традиционный стандарт русского варенья не всегда выдерживается как из-за незнания правил приготовления, так и из-за нарушения технологии его варки путем смешивания с другими видами кандирования. Получаются "гибриды" варенья и повидла с иной концентрацией и консистенцией, которые быстро скисают, засахариваются, прогоркают, плесневеют.

Основное правило при варке варенья — это соотношение равных объемов ягод и сахара (литр на литр, а не килограмм на килограмм). Обязательна очистка (вываривание) сахара, варка твердых фруктов в сиропе, а мягких нежных ягод, предварительно засыпанных сахаром, — лишь после того, как они пустят сок. Для большинства ягод и фруктов необходима тщательная предварительная обработка: мытье несколько раз холодной водой, бланширование, накалывание, вынимание косточек. Все эти операции проводят для того, чтобы сохранить форму ягоды или плода, цвет, предотвратить разваривание и свести до минимума пену при варке.

Варят варенье вначале на сильном огне, а затем — слабом, при обязательном снятии пены, но без всякого помешивания. Допускается лишь слегка встряхивать таз или кастрюлю перед самым концом варки. Чтобы варенье не переварилось и не потеряло натурального цвета (при переваривании оно темнеет или жухнет), прибегают к такому способу: после первых 15–20 минут варки ставят варенье остывать на 3–4 часа, а затем снова на огонь на такое же время. Некоторые фрукты с нежной мякотью, например абрикосы, персики, только многократно заливают кипящим сахарным сиропом, а сами плоды кипятят лишь несколько минут, на последней стадии приготовления. Твердые плоды (типа айвы, крепких груш) медленно уваривают в заранее подготовленном жидком сиропе.

Показателем готовности варенья является не время варки, меняющееся в зависимости от температуры огня, воздуха, влажности воздуха снаружи и в помещении, от атмосферного давления и материала посуды и т. д., а такие признаки, как исчезновение пены, прозрачность сиропа, прозрачность "тела" ягоды или плода, крепость капли сиропа (должна не растекаться на блюдце) и прочность нити сиропа (капля сиропа между большим и указательным пальцем должна при разведении их вытягиваться в нервущуюся нить. Хрупкость этой нити — показатель переваренности сиропа, а отсутствие — недоваренности.

После готовности варенье, прикрытое льняным полотенцем (для оттягивания излишней остаточной влажности), должно остыть в той же посуде, где и варилось. Сразу по остывании его следует переложить в сухие, нагретые стеклянные банки, наполнив их доверху, и закрыть промасленной бумагой.

ВАРЕНЬЕ СУХОЕ (КИЕВСКОЕ).

Приготавливается из хорошо сваренного варенья с сохранившими форму плодами из твердых фруктов. Сироп сливают, твердую часть варенья выдерживают несколько часов на решете, чтобы сироп окончательно стек. После этого ягоды сбрызгивают спиртом или водкой из пульверизатора (20 г на 1 кг варенья), обваливают в сахарной пудре и слегка подсушивают на листе в слабо нагретой или приоткрытой духовке. Варенье хранят в деревянных коробках или ящичках, выложенных бумагой. У него приятный, неприторный вкус, оно вполне может заменить конфеты.

ВАРЕЦ. В XIV–XVII вв. одна из специальностей поварского ремесла, связанная в основном с приготовлением различных напитков. Например, ”варец пива”. Как отражение этого, в современном русском языке сохранились: квасоварение, пивоварение, медоварение.

ВАРЕЯ. В XV–XVIII вв. так называли женщину, для которой приготовление пищи было постоянным занятием, кухарку низшего разряда, работавшую не у хозяев, а в. артели, готовившую пищу для дворни, сезонников и т. п. Варея обычно умела "справить” не всякое блюдо, а только варево, то есть все, что готовилось в жидкости и не могло подгореть, за чем сравнительно нетрудно было уследить.

ВАРКА. Способ приготовления продуктов (овощей, фруктов, рыбы, теста и т. д.) во всякой жидкой или парообразной среде, за исключением масел и сахаров. Чаще всего варят в воде и молоке, можно варить и в растительных соках, отварах, а некоторые продукты (арбуз, дыня) и без дополнительной жидкости. В этом случае надо, чтобы масса продуктов была не менее 20 кг. Так варят арбузный бекмес.

Варка — третий по древности способ приготовления пищи. Она появилась после двух "сухих” способов: открытого огня и запекания в золе. Долгое время считали, что варка появилась лишь после изобретения человеком гончарной посуды, то есть примерно за два-три тысячелетия до нашей эры. Однако современные археологические и этнографические исследования показывают, что варка имеет более древнее происхождение. Она была известна человеку едва ли не за 10–15 тысяч лет до нашей эры и осуществлялась в то далекое время двумя чрезвычайно

оригинальными способами, в том числе вовсе без посуды, или же в деревянной посуде. Уже в ледниковый период выпотрошенную тушу животного набивали льдом, не снимая с нее шкуры, зашивали, припорашивали глиной и песком и разводили на ней костер. Другой способ состоял в том, что в деревянные сосуды, выдолбленные из стволов деревьев, наливали воду и опускали в нее раскаленные камни, отчего вода закипала почти так же скоро, как и на современной плите.

С изобретением гончарной посуды варка все более разнообразилась, а с появлением металлической она становится ведущим, основным видом приготовления пищи.

Современная кулинария применяет немало способов варки, отличающихся друг от друга длительностью подогрева, интенсивностью кипения и различным использованием посуды. Любое изменение в характере варки влечет за собой перемену вкуса, аромата, консистенции и даже питательных веществ в продуктах. Вот почему варка на самом деле является более сложным, более тонким методом обработки пищи, чем запекание и жаренье. Не случайно приготовление супов хорошего качества удается только высококвалифицированным кулинарам.

Варка, несмотря на древность, способ непрерывно обновляемый и обогащаемый новыми "изобретениями". Так, с 30—40-х годов нашего века в обиход вошли кастрюли — скороварки.

Однако поистине новым открытием в области приготовления пищи явился изобретенный в 1977 году в Швеции способ варки в холодной воде (он в пять раз быстрее, чем традиционное кипячение). Новое устройство состоит из специального сосуда, где закреплены два электрода, а холодная вода играет роль проводника. Этим способом варят, например, крупные партии картофеля для больниц, школ, столовых.

ВАТРУШКИ. Национальное мучное сдобное изделие славянской кухни. Ватрушки — круглые, открытые сверху и защипанные только с краев лепешки, наполненные, как правило, творогом и реже вареньем или повидлом. Название происходит от слова ватра — очаг, огонь, имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков, — украинском, польском, чешском, сербском, хорватском.

Ватрушки делают из смеси пшеничной и ржаной муки или чаще всего из пшеничной высшего качества. В первом случае они несладкие, к творогу добавляют небольшое количество жареного лука. Во втором — сладкие, их подают к чаю. Тесто ватрушек во всех случаях легкое, некрутое, дрожжевое, сдобное, иногда — слоеное (у сладких). Творог для них отжимают, как для

варенников, смешивают с сырым яйцом или только желтками и слегка подслащивают, если они предназначены не к супу, а к чаю. Перед посадкой в духовку ватрушки обмазывают смесью желтка и сливочного масла, чтобы они были румяными после выпечки.

Состав теста. 2 стакана пшеничной муки, 25–30 г дрожжей,

2 столовые ложки масла, 1 яйцо или желток, около 1/3 стакана молока, 2 столовые ложки воды,

1 десертная ложка сахара без верха.

Начинка. 0,5 кг творога,

1 яйцо, 1 ложка сливочного масла,

3 чайные ложки сахара, щепотка соли.

Для смазки. 1 желток, 2 чайные ложки масла.

Приготовление. Из дрожжей, воды, сахара и полстакана муки приготовить опару, поставить в теплое место, дать подойти 15 минут. Затем добавить все остальные компоненты, замесить тесто. Приготовить начинку, тщательно ее вымешав. Раскатать тесто пластом толщиной в полсантиметра, нарезать из него по размерам небольшого блюдца кружочки, положить на середину каждого по пол-ложки— \ ложке творожной начинки, разровнять, защипать края рантом шириной 1,5–2 см. Разложить подготовленные ватрушки на смоченный холодной водой кондитерский лист или противень, дать подойти 10–15 минут, проколоть вилкой или ножом в середине, в двух-трех местах смазать яично-масляной смесью при помощи куриного перышка или кисточки, поставить в хорошо нагретую духовку на на 15–25 минут (в зависимости от величины ватрушек). Следить за тем, чтобы ватрушки не слишком запеклись сверху и хорошо пропеклись снизу. Проверяют готовность, как и пирогов, спичкой. К концу выпечки огонь убавить. Время можно продолжить до 30 минут. После выпечки ватрушки выложить на деревянную доску (но не на блюдо, иначе они отпотеют), обмазать растопленным сливочным маслом, прикрыть льняным полотенцем или грубым полотном и дать "отдохнуть” 10–15 ми-, нут, после чего их можно есть.

ВАФЛИ. Особый вид печенья, приготавливаемого из жидкого, льющегося теста, в состав которого входят пшеничная мука, яйца и сливки. Вафли-печенье состоят из нескольких слоев вафельных листов (блинчиков), имеющих строго определенную толщину, не более 2 мм, переложенных различными начинками (мармеладом, джемом, медом, пралине, шоколадом и т. д.), которые содержат естественные клеющие вещества (пектины). Начинки придают вафлям различный вкус, само же их тесто — безвкусно. Вафли можно сделать только в специальных жаровнях — вафельницах, представляющих собой две толстые металлические пластины, в

узкую щель между которыми заливается тесто.

ВЕДЖВУДОВА ПОСУДА. Столовая посуда, в основном сервизы на 6 или 12 персон, а также чайные сервизы и отдельные чайники, изготовляемые в Англии и по своему качеству занимающие промежуточное положение между фарфором и фаянсом. В торговле и быту веджвудова посуда часто носит различные названия — английский фарфор, английский фаянс, королевский фаянс, веджвуд, ясперс, флинт-порцелан, базальтовый товар, улучшенный фаянс. Поэтому веджвудова посуда менее известна, чем фаянсовая, несмотря на то, что ею пользуются очень многие. Названа так по имени изобретателя Джошуа Веджвуда (1730–1795). Отличительная ее черта — прочность и привлекательный внешний вид. Она более прочная, чем фаянсовая и фарфоровая, даже при ударе о металлический предмет (нож, вилку, ложку) не бьется, если удар был несильным и пришелся вскользь. Яркая, повышенного блеска глазурь (смесь свинца и кремния), также прочная и нетускнеющая, придает веджву-довой посуде весьма долго впечатление новой, только что купленной. Поэтому эту посуду используют в ресторанах для мероприятий банкетного характера. Столовые сервизы веджвуда, как правило, имеют тематическую роспись — сцены из английской жизни или пейзажи, на белом фоне рисунки синего, голубого, серого, зеленоватого, коричневатого цветов.

ВЕДЖЕМАЙТ. Особая приправа в виде темно-коричневой пасты, изобретенная биохимиком Каллис-тером в 1923 г. и ставшая за последние 50–60 лет национальной приправой жителей Австралии. Выпускается пищевой промышленностью и экспортируется в другие страны. Является своеобразным заменителем горчицы, но с иным вкусом. Содержит в качестве основы концентрат дрожжей и порошок сублимированных пряных овощей — лука и сельдерея, а также эссенцию одного из ароматических альдегидов, составляющую секрет изобретателя. Имеет приятный вкус, имитирующий ощущение сытности. Веджемайт широко распространен также и в Новой Зеландии как непременная ' дежурная приправа к колбасным, яичным и мучным блюдам, придающая им "австралийский” вкус.

ВЕНСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ШКОЛА. Направление в кондитерском деле, получившее развитие особенно с 20-х годов XIX в. и распространившееся затем во всей Европе, особенно в Германии, Польше, Прибалтике и в России.

Для венской кондитерской школы было характерно применение легкого сдобного дрожжевого теста — слоеного крупным, "пушистым” слоем, а не тонким, хрустящим и суховатым, как во французской кондитерской школе. Другой

отличительной чертой венского кондитерского мастерства было широкое использование молока и сливочного масла в тесте и взбитых сливок, масла — для приготовления кремов. Сочетание легких, воздушных кремов из сливок с пушистым тестом и черный кофе также со взбитыми сливками к этим изделиям принесли известность венским кондитерам.

Венская кондитерская школа впервые заявила о себе в 1815 г. во время крупнейшего дипломатического события того времени — Венского конгресса, явившегося заключительным аккордом в разгроме наполеоновской Франции. Политическое унижение Франции было довершено своего рода кулинарной победой венских кондитеров, впервые рискнувших предложить сонму монархов и дипломатов всей Европы свой вариант кондитерской школы. Успех был полным и длительным — на целое столетие, вплоть до первой мировой войны, венское кондитерское направление стало доминирующим в странах Центральной и Восточной Европы. Отказ от бисквитов, окрашенных кремов, помпезных многоэтажных тортов был воспринят буржуазным потребителем как своеобразная демократизация кондитерских вкусов, как вызов французской вычурности и аристократизму, дороговизне кондитерских изделий.

Венские кондитерские изделия менее вредны для здоровья, чем эти же изделия других направлений, где в большом количестве используются яйца, жиры и сахар (слоеное, песочное, бисквитное, масляное тесто).

Для изготовления их требуется больше времени и искусства, но в то же время они более дешевые.

ВЕРГУНЫ. Основное кондитерское изделие украинской национальной кухни. Заимствовано из тюркской кухни в XVI в. (Русский аналог — "хворост", но приготавливается он более упрощенно, без тех правил, которые установлены в украинской кухне.) Имеет несколько региональных разновидностей: вергуны киевские, львовские, субботинские, конотопские, Волынские и др., отличающиеся друг от друга разными пропорциями яиц, масла, молока и сахара.

Вергуны делают из бездрожжё-вого теста, к которому в качестве разрыхлителя добавляют минимальное количество (пол-ложки или ложку) водки или рома, улетучивающегося в процессе приготовления.

Состав вергунов киевских. 2,5 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки молока, 3 столовые ложки сахара, пол-ложки водки или рома, желательно 10–15 орехов горького миндаля.

Приготовление. Сахар и яйца растереть, добавить масло,

молоко, ром и растереть в порошок орехи. В полученную массу медленно добавлять муку, все время растирая. Приготовить крутое тесто. Воды добавлять в крайнем случае не более четверти стакана, да и то постепенно, ложками. Полученное тесто раскатать тонким пластом в 2–3 мм, нарезать полосками в 2–2,5 см шириной (широкую лапшу). Можно нарезать кусочки произвольной формы, но длинные. Полоски скрепить попарно у концов и переплести в нетугую косицу. Приготовить в низкой, широкой кастрюле растопленный, кипящий смалец (свиной жир) не менее 1 кг. В кипящий смалец (фритюр) погружать вергуны и обжаривать их не более 1–2 минут до приобретения золотистого цвета.

Готовые вергуны выложить на широкое блюдо и посыпать, пока они еще влажные, сахарной пудрой. Едят их как горячими, так и холодными.

ВЕСЕЛЫЙ СТОЛ. По русскому обычаю так называется вечер у молодых на другой день после свадьбы, когда никого из посторонних-уже не бывает и остаются лишь новобрачные и самые близкие родные. Этот стол называют еще пирожным, так как на нем только пироги или сладкие блюда, кофе, чай.

ВЗВАРЫ РУССКИЕ. Густые, кисловатые подливки — гарниры национальной русской кухни, приготавливаемые на растительной основе. Традиционными для русской кухни являются луковый, капустный, клюквенной, брусничный взвары. Их подают в основном ко вторым блюдам из домашней птицы, дичи, а также к жаркому из говядины. Готовят их по единому типу.

Рецепт лукового взвара

Состав. 6 луковиц, 3 столовые ложки уксуса, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки растительного масла, половина чайной ложки молотого перца.

Приготовление. Лук нашинковать, смочить уксусом, дать постоять 10 минут, затем слегка обжарить на сковороде в масле до мягкости, но не засушивать, подсластить медом, уварить до загустения, поперчить, посолить. Жарить на слабом, небольшом огне. Подавать в качестве гарнира.

ВИЛКА. Столовый прибор, представляющий собой стержень с зубцами, число которых менялось от одного (XI в) до четырех (начало XX в.), а ныне установилось, как правило, на трех.

Впервые вилка в виде золотого шильца на ручке из слоновой кости была изготовлена в одном экземпляре для византийской принцессы в начале 70-х годов XI в. В Италии, Венеции вилка стала известна через Византию в XII в. и изготавливалась для дожей, императоров, пап с двумя зубцами в единичных экземплярах, скорее, как забава, игрушка. Французские короли

впервые стали есть вилкой, а не пальцами во второй половине XIV в. Вплоть до XVI в. вилкой пользовались лишь в узком придворном кругу. Она считалась предметом роскоши даже в аристократической среде и была для сатириков и памфлетистов эпохи средневековья одним из главных объектов осмеяния и нападок. Пользование вилкой, по их мнению, свидетельствовало о развращенности нравов, безбожности, связи с дьяволом.

В Россию вилка была завезена из Польши в начале XVII в. Лже-димитрием I в багаже Марины Мнишек и была демонстративно использована во время пиршества в Грановитой палате Кремля по случаю бракосочетания Лжедимитрия с Мариной. Это вызвало взрыв возмущения боярства и духовенства, послужило одним из поводов к подготовке заговора Шуйского. Как говорится, вилка подвела. Она стала веским аргументом, доказывающим простому народу нерусское происхождение Лжедимитрия (русским инструментом считалась только ложка). Впоследствии в XVIII–XIX вв. уронить вилку считалось дурной приметой, кануном несчастья. В народе неодобрительно отзывались о вилке, о чем свидетельствует пословица: "Ложкою, что неводом, а вилкою — как удою", то есть ничего не сделаешь, не поймаешь.

ВИНЕГРЕТ (от франц. vinaigre — уксус; vinaigrette — то, что сбрызнуто уксусом). Холодное овощное блюдо, подаваемое на закуску.

Состав винегрета: свекла, морковь, картофель — отваренные и охлажденные; соленые огурцы и квашеная капуста, лук репчатый и (или) зеленый — все примерно в равных объемах, только лука чуть больше, чем других овощей, а моркови немного меньше.

В винегрет входит также заправка — смесь слабого, трехпроцентного уксуса, растительного масла, соли и черного перца. Классический русский винегрет обязательно включает рубленое крутое яйцо, небольшое количество мелкокрошеной сельди (предварительно вымоченной в молоке), но в этом случае в блюдо не кладут квашеную капусту, а объем картофеля и лука увеличивают. Поскольку в винегретах не существует абсолютно точной пропорции продуктов, то составление их — всегда немножко искусство. Основное — не сделать винегрет ни слишком острым, ни безвкусно пресным. Овощи для винегрета отваривают в кожуре, чтобы они не выварились и были вкуснее, еще лучше — использовать не отваренные, а запеченные. Заправку приготавливать отдельно, пробовать ее на вкус и лишь затем подливать в овощную массу, следя, чтобы вся она впиталась без остатка. Смешивать овощи надо в глубоких эмалированных

или фарфоровых блюдах или мисках, а не в металлических кастрюлях. Держать винегреты после приготовления даже в холодильнике не следует, их надо использовать сразу же после приготовления, так как они быстро теряют вкус.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО. Продукт, получаемый в результате брожения, очистки, выдержки в специальных условиях натурального виноградного сока, иногда с добавлением к нему различных консервирующих и ароматизирующих, веществ. Виноградные вина находят широкое применение в кулинарии, особенно во французской, итальянской, испанской, португальской кухнях, а также в молдавской, румынской, венгерской, болгарской, армянской и грузинской. В кулинарии вино применяется в очень малых дозах и почти всегда как катализатор при отваривании или тушении. Под влиянием нагрева спирт улетучивается, а оставшийся виноградный сок сгущается и своим ароматом способствует улучшению вкуса того или иного блюда. Так, например, небольшое количество сухого вина, добавленного в воду, где отваривается рыба, не только отбивает ее неприятный запах, но и улучшает вкус. Кислое красное вино, добавленное в жаркое (одна-две столовые ложки), не только улучшает вкус блюда, но и ускоряет его приготовление. Одна десертная или чайная ложка вина, добавленная на литр компота из сухофруктов за 5–7 минут до конца варки, придает этому блюду аромат, близкий к свежим фруктам.

ВИШИ. Минеральная столовая вода, содержащая много естественного углекислого газа и небольшое количество железа, без запаха и вкуса. Идеальная естественная вода для аперитива. Хорошо гармонирует с блюдами французской и других европейских кухонь, чрезвычайно хорошо подходит для разбавления виноградных вин. Ее название идет от французского курорта Виши, откуда ежегодно экспортируется 100–150 миллионов бутылок. Была известна еще римлянам под именем "Аква калида".

ВКУС. Главное свойство любого пищевого продукта, блюда, напитка, по которому определяется его качество. Существует вполне определенные градации вкуса: это — горькое, соленое, кислое, сладкое. Между ними — промежуточные категории: кисло-сладкое, кислосоленое, горько-соленое, горькокислое. Кроме того, есть нюансы: горьковатое, кисловатое, сладковатое, солоноватое. В кулинарии приняты эталоны вкуса, его оценивают специальные люди — дегустаторы и титестеры.

Вкус помогает определить качество продукта: его свежесть, зрелость, уровень приготовления, мастерство кулинара. От вкуса зависит и усвояемость пищи. Еще в древности было замечено, что

вкусная пища насыщает, а невкусная — нет, даже если и весьма обильна. Вкус имеет и физиологическое значение: вкусная еда, даже если она неполезна, хорошо усваивается, невкусная — плохо.

ВКУСИЯ. Русское национальное название яичницы с кусочками белого хлеба, размоченными в молоке и обжаренными на масле. Вкусня была популярным блюдом городского населения России в конце XIX— начале XX в.

ВЛАДИМИРКА. Лучший сорт сладкой, с густым соком вишни, используемой для кондитерских целей (приготовления варенья, засахаренных вишен, наливок, сиропов и конфет — вишни в шоколаде). Другие сорта вишен пригодны только для компотов и переработки в сок, то есть не для кондитерской, а пищевой и консервной промышленности. Сорт был вывезен в Киев в XII в. из Византии, а в XIII в. перенесен во Владимир-на-Клязьме, после чего и получил свое нынешнее название. Фактически владимирка распространена под своим названием в Нечерноземной зоне, на Украине она носит название "украинской" или "киевской" вишни.

ВОДА. Важнейший и незаменимый компонент для большинства видов блюд и напитков.

Основные требования, предъявляемые к воде в кулинарии, — чистота и мягкость. Особенно чувствительны к нарушению мягкости воды такие продукты, как чай, кофе. Вода, используемая на кухне для технических и гигиенических целей, может иметь любую жесткость, но должна быть без запаха.

ВОДИЧКА. Натуральный прохладительный напиток, приготавливавшийся из сока ягод (клюквы, морошки, малины, земляники, красной и черной смородины, крыжовника, ежевики, черники) с незначительным добавлением сахара или меда, разбавленного кипяченой водой.

С начала нынешнего века вместо водичек стали приготавливать искусственные фруктовые воды на основе синтетических эссенций.

ВОЛОГА. Белорусский кулинарный термин, подливка из молока, сливок, сметаны, топленого сала, растительного масла.

ВОРОНОК. Керамический или металлический сосуд для хранения напитков в форме высокого кувшина с ручкой, носиком, крышкой и поддоном. Крышка крепилась на шарнирах. Воронок вышел из употребления во второй половине XIX в., когда широко стали распространяться стеклянные графины, казавшиеся в то время верхом красоты.

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ. Название весьма разнородных кондитерских изделий закавказской, турецкой и среднеазиатской кухонь. Сюда входят разные типы печений, в основном все виды

халвы, изюмно-ореховые, мармеладно-ореховые и крахмало-сахарные изделия.

С кондитерской точки зрения, объединять эти изделия под одним названием неверно, ибо некоторые из них (пахлава, шакер, курабье, кята) изготавливают обычно кон-дитеры-пекари, другие (чурчхела, цукаты, рахат-лукум, козинаки, ба-дам) — в домашних условиях, в процессе заготовки плодов и орехов на зиму и, наконец, сладости, которые изготавливают специали-сты-кандалатчи. Именно эти сладости, наиболее специфические, требующие для своего изготовления особых помещений, инструментов, оборудования и навыков, — могут быть названы "восточными", ибо подобного рода кондитерские изделия неизвестны европейской кухне.

К этим собственно восточным сладостям относятся: все виды *халвы* (см.) — тахинная, ореховая, подсолнечная; кос-халва, айла, альвица, разные виды *нуги* (см.) — сбитой, литой, тянутой; все сахарные изделия — кристаллический сахар, сахарная "вермишель" — нишалло, аморфный сахар с пряностями (ногул, постный, помадки) идр.

Восточные сладости в наиболее полном ассортименте всегда производились в Иране, Афганистане и Турции. В меньшей степени они распространены на Арабском Востоке: Ливане, Сирии, Египте, Ираке, Саудовской Аравии, где больше употребляют вяленые фрукты (финики, инжир).

У нас основные центры производства восточных сладостей — Закавказье (особенно Армения и Азербайджан), Средняя Азия (главным образом Таджикистан) и отчасти Молдавия. В Европе восточные сладости изготавливают в Югославии (республики Македония, Босния), Болгарии, Греции и Румынии. Болгария считается основным и наилучшим производителем в Европе рахат-лукума в его турецком варианте.

ВОЩАНКА. Плотная, навощенная бумага или тонкая специальная клеенка, употребляемая при раскатке масляного, сильно мажущего теста. Накладывается на доску, где раскатывают тесто. Теперь заменяется обычно целлофаном или полиэтиленовой пленкой.

ВРЕМЯ ЕДЫ. В старину пору еды называли вытью. Каждая выть также имела название: перехватка (7 часов), полдник (11 часов), обед (15 часов), паобед (17–18 часов), ужин (20–21 час) паужин (23 часа). С конца XVIII— начала XIX в. устанавливают следующие выти: завтрак (от 6 до 8 часов), полдник (от 10 до 11 часов), обед (между 14 и 15 часами), чай (17–18 часов), ужин (20–21 час). В основном они существуют и поныне как рациональное время еды в больницах, интернатах, санаториях. Полдник ныне

чаще называют вторым завтраком, а как напоминание о паужине — кефир перед сном, через полтора-два часа после ужина в санаториях и больницах.

В Западной Европе завтрак бывает в 7.30—8 часов, затем миди (во Франции) в 12 часов, а в большинстве стран по английскому образцу — ленч — в 13 часов. Это, собственно, наш обед, хотя по дипломатической терминологии — это завтрак. В 17–18 часов файф-о-клок (чай, или, по дипломатической терминологии, коктейль) и в 20 часов — обед, который фактически сходен с нашим ужином, поскольку в этот "обед" не подают супа. Ужина же на Западе не бывает. Но у французов практикуется иногда еще так называемое супэ, то есть вечерний или ночной ужин, который устраивают лишь тогда, когда празднество затягивается далеко за полночь. В этом случае в 23.30 или в 24.00 часа, а то и в час ночи, подают различные закуски и традиционный в таких случаях луковый суп, от которого этот ночной ужин и получил свое название, а затем легкое горячее рыбное блюдо. Часто ограничиваются одним супом. Правда, к супэ прибегают крайне редко, буквально два-три, от силы четыре-пять раз в году, в большие праздники.

ВЫДЕЛКА ТЕСТА. Заключительный процесс в приготовлении кондитерского, сдобного теста: внесение в него различных разрыхлителей (соды, аммония, кремортар-тора, пекарского порошка) или добавок (цукатов, орехов, изюма, пряностей, пищевых красителей), а также масла (если оно должно быть внесено уже после окончательного приготовления теста и его следует втирать особыми методами.

Выделкой обычно занимается или руководит самый квалифицированный кондитер. Так, при внесении искуственных разрыхлителей тесто надо как можно меньше подвергать давлению, мять. Изюм вносят в измельченном виде и предварительно обвалянный в муке, чтобы он не сбивался в одном месте' и не опускался при выпечке на дно изделия, а "висел" в нем равномерно. Масло втирают, используя *вощанку* (см.).

ВЫЕМКИ. Металлические, жестяные фигурные ПОЛОСТИ, При ПОМОЩИ которых вырезают из теста печенье разной формы, вынимают из фруктов косточки, сердцевины (у яблок, груш, айвы) или вырезают части плода, овоща (например, фигурные кусочки груши, айвы, моркови, свеклы — одинаковых размеров). Выемки облегчают труд кулинара и кондитера, дают возможность разнообразить и в то же время стандартизировать внешний вид пищевых изделий.

ВЯЛЕНИЕ. Вид кулинарной обработки пищевого продукта и

одновременно его консервации, родственный сушке, но отличающийся от нее двумя особенностями: во-первых, незначительным участием тепла или полным его отсутствием, во-вторых, медленным, постепенным высыханием, причем не полным, а частичным, так что вяленый продукт сохраняет мягкую консистенцию и эластичность, в то время как высушенный хрупок и тверд.

Вялят, как правило, на воздухе, в полуоткрытом или насквозь открытом помещении, на ветру, так, чтобы продукт все время подвергался действию воздушных масс.

Вялят обычно сочные пищевые продукты. Например, груши, яблоки, сливы, вишни и т. п. можно только сушить, так как они тверды и их масса невелика (особенно в измельченном виде), их влага быстро исчезает. Дыню, бананы, наоборот, невозможно полностью высушить — настолько они насыщены соком. Но их можно вялить, то есть сгустить этот сахаристый сок. Под действием температуры такие насыщенные соком пищевые продукты могут сгнить раньше, чем провялятся, но на сильном ветру, их загнивание предотвращается постоянным охлаждением. Аналогичный процесс происходит и при вялении рыбы. Продукты, предназначенные для завяливания, обычно пластуют, то есть превращают в тонкие плоскости.

Поскольку ток воздуха всегда интенсивнее подальше от поверхности земли, то продукт следует как можно выше подвешивать вертикально и так, чтобы он обдувался со всех сторон. Это гарантирует быстрое и качественное завяливание. Вяленые продукты, не подвергаемые действию огня и высокой температуры, наиболее полноценны, сохраняют максимум полезных веществ, близки или аналогичны по своей биохимической характеристике свежим, а иногда даже превосходят их (например, вяленые фрукты, где происходит ферментация и появляются новые витамины).

Г

ГАБЕРСУП. Одно из дежурных блюд в царской армии и флоте. Упоминается часто в произведениях русской художественной литературы XIX в., описывающих армейский быт, как синоним бурды, что было связано с недозаклад-кой в него продуктов. На самом деле габерсуп — овсяный суп (от немецк. — Hafer — овес). В хорошо приготовленном виде является национальным блюдом прусской кухни.

ГАДАЗЕЛИЛИ. Блюдо грузинской кухни, приготавливаемое из имеретинского сыра, который разводится в молоке при помощи специальных кулинарных приемов.

Крупный кусок сыра (500–750 г) заливают горячим молоком (2 л) и варят на слабом огне, пока он не станет мягким. Затем сыр вынимают, перекладывают в глубокую миску и постепенно, растирая ложкой, поливают отваром из кастрюли, которая продолжает стоять на слабом огне. Растворившуюся часть выливают обратно в кастрюлю с отваром, а оттуда берут новую горячую порцию отвара. Повторяют эту операцию, пока сыр полностью не растворится. При этом, конечно, отвар все более густеет и постепенно превращается благодаря молоку в особую массу — это и есть гада-зелили. Тогда ее заправляют сухой мятой, кинзой и базиликом. Блюдо чрезвычайно сытное и питательное. Гадазелили едят не с хлебом, а с *гоми* (см.).

ГАЛАКСИИ. Весенние праздники в Древней Греции, Риме и Малой Азии в честь фригийской богини плодородия Кибелы, во время которых ели молочные блюда и молочные изделия.

ГАЛАКТОПОЗИЯ. Питье молока с лечебными целями, например питье по утрам парного (коровьего или козьего молока, питье вечером горячего молока для укрепления сна, питье кумыса и т. д.).

ГАЛАКТОТРОФИЯ. Исключительное или преимущественное питание молоком.

ГАЛАНТИН. *Заливное* (см.) в прочном, желатинном желе — кусочек рыбы или птицы. Во французской кухне первоначально означало блюдо, напоминающее студень из фаршированной телячьей головы.

ГАЛЕТА. Плоская сушеная лепешка, а также сухое печенье из пресного теста. Первоначально галетами назывались сухие лепешки, которые употребляли моряки на кораблях вместо хлеба. Впоследствии так стали называть сухари, специально приготовленные для морских и сухопутных экспедиций, путешествий и военных походов. Ныне галеты заменяют крекерами и хрустящими хлебцами.

ГАЛКИ. Белорусское национальное блюдо, подобие украинских галушек. Приготавливаются либо из гречневой муки, либо из рыбного фарша пополам с мукой. Отсюда появились два как бы различных блюда: гречневые галки со сметаной и рыбные галки с рыбным или грибным бульоном. Гречневые галки после отваривания иногда еще обжаривают на сале, а потом полив'ают сметаной. Рыбные галки едят в супе как первое блюдо, делают их и заливными.

ГАЛУШКИ. Украинское национальное блюдо. Приготавливается из такого же теста, как и лапша, но более сдобного, которое раскатывается в жгут сечением около 1 см и нарезается наискось ломтиками по 0,5 см толщиной. Основной секрет приготовления галушек состоит в том, что их надо оставить на полчаса — час "завянуть", после чего их можно отваривать в сильно подсоленном кипятке в течение 20 минут. Отваренные галушки либо слегка обжаривают в свином сале со шкварками, либо заливают сметаной или растопленным салом. Галушки кладут также в полтавский *борщ* (см.).

ГАМБРИНУС. Сказочный фламандский персонаж, ему приписывают изобретение способа варки пива в Западной Европе, родиной которого считается город Брюгге в Бельгии.

ГАНАЖЕВАЯ МАССА. Основная масса, употребляемая в качестве начинки для подавляющего большинства шоколадных конфет. Для изменения вкуса начинки к ганажевой массе обычно прибавляют лишь какой-нибудь ароматизатор, основа же не меняется. Потому все шоколадные конфеты с ганажевой начинкой имеют практически один и тот же вкус, несмотря на их разные названия.

Состав ганажевой массы: 1 кг шоколада, 100 г молока, 10 г рома, спирта и 0,1 г ванилина. Шоколад проваривают с молоком, добавляют другие ингредиенты и массу перемешивают.

ГАРНИР. Во французской и международной ресторанной кухне — украшение кушанья или приправа, чаще всего овощи,

уложенные бордюром вокруг основного блюда, или зелень — петрушка, сельдерей и т. п.

В русской кухне термин употребляется для обозначения всякого дополнения к основному блюду, то есть к рыбе или мясу — овощей, картофельного пюре, даже каш. В ряде зарубежных кухонь гарниром называют любую меньшую часть блюда по отношению к большей. Так, в азербайджанском плове рис будет основным блюдом, а мясо, фрукты — гарниром.

ГАРО. Грузинский соус, в состав ' которого входят толченые грецкие орехи и мелко нарезанные лук, чеснок, кинза, разведенные винным уксусом или гранатовым соком и куриным бульоном, а затем уваренные. Для загущения к теплому соусу добавляют в конце приготовления два-три взбитых яичных желтка и солят по вкусу. Гаро обладает приятным вкусом, полезен, так как содержит много витаминов.

ГАРСОН. Слуга, официант в XIX в. в ресторанах, трактирах в большинстве стран Европы, в том числе и в России. Во Франции гарсонами называют всех официан-тов-мужчин в ресторанах, кондитерских, кафе, бистро, но не в барах, пивных и погребках, где обслуживают бармены и кельнеры.

ГАСТРОНОМ. Знаток, любитель и ценитель тонких блюд, человек, разбирающийся в тонкостях кулинарного искусства. В середине 30-х годов нынешнего века у нас в стране гастрономами стали называть продовольственные магазины высшей и первой категории с разнообразным ассортиментом пищевых (гастрономических) товаров, то есть копченостей, икры, рыбы и мяса, консервов (в отличие от магазинов бакалейных и молочных товаров).

ГАСТРОСОФИЯ. Совокупность правил, устанавливающих разумное пользование пищей и напитками без вреда для здоровья.

ГАТЕЛЕТЫ (от франц. hastelet— копье). Поварское украшение, состоящее из небольших ломтиков отборного кушанья (дичи, птицы, грибов, фруктов), нанизанных на небольшую шпажку и воткнутых вертикально в вершину основного блюда в центре стола. Иногда из гателетов складывают пирамиду. Делают их исключительно для банкетных праздничных блюд.

ГЕРЛАШ. Блюдо литовской кухни — различные тушеные овощи, заправленные салом и сметаной. Название происходит от слова "ералаш” — смесь, неразбериха. Герлаш считается тем лучше, чем более разнообразен его состав (брюква, свекла, репа, капуста, лук, горох, морковь, картофель, яблоки, укроп, тмин, чеснок, лавровый лист и какая-нибудь крупа — гречневая или рисовая, но очень мало).

ГЛАЗУРЬ. Плотная, тонкая оболочка из сахара, подкрашенного пищевым красителем (цедрой), шоколада или из смеси сахара и шоколада, или из сахара и яйца (сложная глазурь) на кондитерских изделиях (пряниках, печеньях, иногда пирогах и тортах). Обычно глазурью покрывают, макая кисточку в густой сахарный сироп и нанося его на поверхность пряника, который затем подсушивают в духовке. Печенье иногда просто обливают сахарным сиропом, а затем дают обсохнуть.

ГЛОСЬ. Название камбалы в блюдах болгарской, югославской и румынской кухонь. Например: филе глося с грибами, глось по-фермерски и т. д. Отсутствие перевода этого термина часто ведет к путанице на русском языке с *лосиной* (см.) и лососиной, к которым глось-камбала никакого отношения не имеет.

ГЛЯС. Выкипяченный до густоты, ставший похожим на блестящий клей бульон. Используется как полуфабрикат для быстрого приготовления соусов.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ. Взбитые яичные желтки, растертые с сахаром и смешанные с чайной ложкой рома или коньяка, слегка разведенного водой, а затем вновь взбитые на льду. Чаще делается без рома, на одной воде с сахаром и употребляется как детское домашнее сладкое блюдо.

ГОЗИНАКИ. Национальное лакомство грузин и армян. В торговле известны как "козинаки".

Ядра орехов, слегка подсушенные для ошелушения мягкой оболочки, а затем залитые кипящим *сахаром* (см.) (при пробе твердый шарик).

ГОЛУБЦЫ. Блюдо белорусской, украинской, русской, польской, литовской кухонь, в XIV–XV вв. заимствовано литовскими и украинскими поварами из татарской и турецкой кухонь, где оно называлось *долма* (см.), и переделано. Виноградные листья были заменены капустными, баранье мясо — свининой, рис же — первое время — пшеном. Русское название голубцы было дано блюду значительно позднее — в конце XVIII — начале XIX в. (см. *крепинет)*.

Блюдо считается хорошо приготовленным, если листья капусты мягкие, эластичные и легко раскусываются. Для этого необходимо бланшировать их в кипятке, еще/ лучше завернуть в фольгу и подержать в духовке 5–7 минут. Эластичность их повысится, прочность сохранится, а вкус значительно улучшится; в то же время капуста не потеряет своего сока, как при обычном бланшировании.

ГОМИ. Каша из чумизы, которую в Западной Грузии употребляют вместо хлеба для еды с супами и вторыми мясными блюдами.

ГОРЧИЦА. Одна из самых популярных приправ в международной кулинарии. В русской кухне употребляется исключительно к закускам и другим холодным блюдам либо к жареным колбасным изделиям, сосискам.

Во французской кухне в чистом виде почти не употребляется, но зато входит в состав многих соусов, тушений как добавка в подливки, масло и т. д. В шведской кухне употребляется как приправа к рыбным блюдам: в маринад сельди, для обмазки рыбы перед тушением и' жареньем, иногда в рыбные и другие бульоны (см. также *равигот*).

ГОРШКИ. Общее название керамической посуды, используемой для приготовления супов не на плите, а в духовке, а также для тушения мяса и овощей. Мясные блюда в горшках готовятся сравнительно долго, не менее 1–1,5 часа. В горшки можно заливать только кипяток; холодная вода, молоко и другие жидкости исключаются.

ГРАНАДИН. Особый вид сахара, получаемый из молодых корней гранатового дерева. Обладает приятным ароматом и высокой чистотой, легко кристаллизуется. Употребляется для кондитерских изделий из сахара на Среднем Востоке и для приготовления различных видов халвы.

ГРАУС. Блюдо из полевой куропатки. Ъ английской кухне имеет особое историческое значение. Приготавливается только для лордов. До сих пор включение в меню блюда граус означает, что в числе приглашенных на данный обед присутствует член палаты лордов, один их пэров Англии.

ГРЕНИРОВАННЫЕ НАПИТКИ (от франц. grainer — дробить, раскрошить, сделать крупинками). Напитки, которые так сильно замораживаются, что в них начинают образовываться маленькие льдинки; или напитки* к которым просто добавляют раскрошенный лед. Например, фруктовые соки с крошеным льдом.

ГРЕНКИ (от франц. grains — "крошки")· Мелкие поджаренные или сильно высушенные, хрустящие сухарики для еды с бульоном. Могут засыпаться прямо в бульон. Иногда гренками называют специально испеченные мелкие тестяные изделия *профитроли* (см.) или пшеничные и кукурузные хлопья, также используемые для еды с бульонами.

ГРЕЧАНИКИ. Блюдо украинской кухни. Приготавливаются из гречневой муки, на дрожжах, с молоком и яйцом. Тесто должно подойти дважды в течение двух часов, после чего из него формуют узкие длинные батончики, которые нарезают наискось на ломтики длиной 3 см и выпекают в духовке. Подают горячими, смазанными подсолнечным маслом и политыми сметаной.

ГРЕЧНЕВАЯ КРУПА. Имеет несколько сортов и соответствующих им разных названий, в зависимости от внешнего вида и способа применения. Ядрица — крупа из целых зерен гречихи. Применяется для приготовления рассыпчатых каш. Смоленская крупа — мелкая гречневая крупа, окатанная до вели-' чины макового зерна. Применяется для начинок пирогов, для сладких и полусладких каш на молоке. Продел — дробленая гречневая крупа. Применяется для приготовления вязкой каши-размазни.

В дореволюционной Белоруссии, Литве и западно-русских областях употреблялась также велигорка — вариант ядрицы, но без ребристой поверхности.

ГРИЛЬЯЖ (от франц. griller — обжигать). Конфеты, приготовленные (отлитые) из расплавленного и слегка обожженного, карамели-зированного сахара, смешанного с ореховой крошкой.

ГУЛУНГОБ. Таджикский национальный напиток из урюка. Хороший, отборный урюк тщательно промывают в холодной воде, слегка обсушивают и заливают крутым кипятком, после чего дают настояться два-три часа, а иногда и более. Полученный настой пьют, а урюк, заливают кипятком вторично. Так повторяют до тех пор, пока урюк не перестанет давать настой.

ГУЛЬБИШНИКИ. Блюдо белорусской кухни, состоящее из картофельного пюре, в которое добавляют ржаную или пшеничную муку (1 столовая ложка на 1 кг пюре), молоко, сало, яйцо, лук и иногда творог, сметану, мак — произвольно по вкусу. Пюре смазывают сверху маслом, кладут на сковородку и запекают.

ГУЛЯФНАЯ ВОДА (от араб. ”гюль” — роза). В русской кулинарии название розовой воды, применяемой в качестве небольших добавок к пряникам, в настойки, иногда к вареньям.

ГУЛЯШ. Главное венгерское национальное блюдо. Густой наваристый мясной суп с добавлением муки, с небольшими кусочками мяса, нарезанными так, что в каждом есть небольшая частичка жира. Для гуляша обычно используют грудинку или лопатку. Гуляш как название блюда употребляется и в других странах, но почти везде неправильно.

Рецепт венгерского гуляша.

Кусочки мяса обжарить вместе с луком в жире 10–15 минут. При этом лука должно быть одна треть от количества гуляша (по весу). Затем все переложить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком (1 л на 0,5 кг мяса) и варить на медленном огне около часа. Добавить крупно нарезанный, предварительно обжаренный картофель, по весу равный количеству гуляша. Когда картофель

будет готов, добавить столовую ложку муки, слегка обжаренной на сливочном масле и разведенной в холодной кипяченой воде, затем положить помидоры, нарезанные ломтиками, мелко нарезанный красный сладкий перец и щепотку жгучего перца, посолить, довести до кипе-.' ния, снять с огня, дать упреть и через 10–15 минут подавать на стол.

ГУРМАН (франц. gourmand). Человек, любящий много, сытно и вкусно поесть, иногда без меры.

ГУРМЭ (франц. gourmet). Человек, разбирающийся в тонкостях кулинарии, ценящий вкусные блюда, но вовсе не обжора, не гурман.

К сожалению, этот термин у нас почти не известен и вместо него употребляют слово "гурман".

ГУРУЛИ. Национальное грузинское блюдо. Курица по-гурийски. Курицу опаливают, нарезают на четное число кусочков (от 10 до 16), обжаривают в смеси топленого масла и куриного жира в течение 15 минут до образования золотистой корочки, посыпают нарезанным луком, кинзой, орехами л (толчеными), петрушкой, сельдереем, перцем, пряностями (имбирем, имеретинским шафраном, красным перцем), заливают полстаканом молодого виноградного красного вина или вйноградным соком, добавляют ложечку уксуса, солят и тушат в кастрюльке или сотейнике под крышкой полчаса на слабом или умеренном огне.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША. Одно из блюд русской кухни, изобретенное/ в начале XIX в. русским министром финансов Д. А. Гурьевым.

Рецепт гурьевской каши

Состав. Манная каша, молоко и сливки, варенье (несколько сортов), мед, сухофрукты, цукаты, пряности (корица, ваниль, бадьян) по вкусу.

Приготовление. Манную крупу заварить кипящим молоком и сливками и выдержать под крышкой в сотейнике 15–20 минут до полного распаривания. С молока снять несколько десятков пенок. Манную кашу сложить слоями в глубокую посуду, перекладывая каждый пенками, и промазать вареньем, медом, пересыпая орехами, цукатами, сухофруктами, пряностями. Чем больше слоев у гурьевской каши, чем разнообразнее и сложнее ее состав, тем блюдо вкуснее.

ГЮВЕЧ. Блюдо молдавской, румынской и болгарской кухонь, набор овощей — сладкого перца, баклажанов, бамии, зеленого горошка или стручков фасоли, петрушки, лука, помидоров, жгучего перца.

Д

ДАДЛИ. Конфеты, в которых фрукты и ягоды используются не в виде начинки, пюре, крема, а целиком и ничем не маскируются. Этим дадли отличаются от ягод в шоколаде (вишен, изюма, слив) или в сахаре (клюквы, морошки, черной смородины), в которых оболочка скрывает естественную форму их и изменяет вкус. Готовят дадли так. Из слегка подвяленных, мягких, мясистых фиников, персиков, абрикосов удаляют косточки, начиняют их марципаном или ореховой крошкой, смоченной в меде, желтке, протертом с сахаром, с добавкой коньяка или другого ароматизатора.

Дадли — вкусные, полезные, легко приготавливаемые в домашних условиях конфеты, но скоропортящиеся и поэтому требующие немедленной реализации. Именно по этой причине они постепенно исчезли из кондитерского ассортимента промышленных стран. Изготавливаются главным образом на Ближнем и Среднем Востоке, в Малой Азии, Юго-Восточной Азии кустарным способом.

В нашей стране дадли делают в Закавказье, главным образом в Армении.

ДАМЕЗАНАС. Оплетенная лозой или другим материалом (веревками, проволокой) бутыль емкостью на 7—10 л. В дамезанасах до сих пор экспортируют вино страны Южной Европы, в том числе Болгария, Греция, Италия и Испания. Качество сухих вин в дамезанасах намного лучше обычного бутылочного разлива, ибо чем больше масса напитка, тем лучше он сохраняется при транспортировке.

ДАРИОЛЬ. Сливочный крем для начинки или промазки пирожных. Приготавливается из сливок (250 г), яиц (3 шт.), сахара (50 г) с добавлением ванилина или другого ароматизатора и щепотки соли. Сахарную пудру, соль и ванилин смешивают и

тщательно рас* тирают со взбитыми яйцами. После этого к смеси осторожно подливают сливки при непрерывном помешивании. Затем крем разливают в формочки и выпекают в нежаркой духовке. Дариоль можно наливать и в формочки из недопеченого песочного теста и допекать вместе с ним.

ДАСТАРХАН. Узбекский обеденный стол, высота которого BOSS см. Предназначен для обеда, когда гости сидят на полу на ковре или на кошме, натянутой в саду на уровне полуметра-метра от земли между деревьями, как гамак. Дастархан часто делается плетеным^ а иногда и складным.

На дастархане в течение всего обеда должен быть зеленый чай, свежие фрукты, изюм, урюк, *шербеты* (см.).

В европейской литературе да-старханом принято также называть не только сам стол, но и вообще весь среднеазиатский обеденный ритуал.

ДЕГУСТАЦИЯ. Опробование, оценка качества пищи или пище-, вого продукта по вкусу. Дегустация отличается от других органолептических методов оценки продуктов (на цвет, внешний вид, запах) и применяется не ко всем видам продовольствия и блюд. Иногда слово "дегустация" употребляется неправильно, без понимания его истинного значения, например' "Ъ пашем ресторане Вы можете продегустировать любые блюда". Это неверно.

Дегустацию осуществляют только специалисты — люди, имеющие строго проверенный и неизменный эталон вкуса. Поэтому, кроме дегустаторов, никто не может дегустировать блюдо или пищевое изделие. Мы можем его лишь попробовать на вкус и съесть. Дегустатор же не съедает пищу, но дает ей, тем не менее, оценку, которая не подлежит критике или опровержению со стороны не дегустаторов, то есть лиц, не обладающих эталоном вкуса. Еще в Древнем Риме существовало правило: "Degustibus non est disputandum"— с дегустатором не спорят о вкусах пищи.

ДЕЖА. Невысокая, широкая, чуть сужающаяся кверху квашня для замешивания ржаного теста при выпечке хлебов. Употреблялась в основном на северо-западе России.

ДЕЖЕНЬ. 1. Ржаной пирог из простого, хлебного теста. 2. Пастообразное холодное блюдо из смеси творога, молока, сливок и овсяного толокна.

ДЕКОКТ. Особый вид отвара из овощей, фруктов или трав. Сырье вначале сильно измельчают, затем заливают холодной водой, доводят до кипения. Кипятят лишь 1–2 минуты, после чего немедленно процеживают в еще теплом состоянии. По методу декоктов приготавливают некоторые диетические бульоны, где

необходимо максимально сохранить витамины.

ДЕЛИБАЛЬ (в переводе с турецкого — "отчаянный мед"). Понятие, применяемое в Восточном Средиземноморье, Малой Азии, Черноморье и Закавказье для обозначения особого ядовитого меда, собираемого пчелами в этих районах с цветов лавра и лавровишни.

ДЕЛИКАТЕС (от франц. delicatesse — тонкость, нежность). Понятие, в которое входит группа продуктов и изделий из них, воспринимаемых и поварами и потребителями как редкие, незаурядные, отличающиеся от обычных, рядовых или распространенных. "Деликатесность"— субъективна, зависит от времени и места. Так, ананас — деликатес в СССР, но рядовой продукт в Латинской Америке; красная рыба — деликатес в Западной Европе, но обычный продукт у народов Восточной Сибири. Чай и картофель — деликатесы XVII в в Западной Европе, ныне — обычные рядовые продукты. Соевый соус — обычная пища на Дальнем Востоке, деликатес в Европе, Африке, Америке. Цитрусовые — деликатес в царской России, ныне — массовый пищевой продукт. Таким образом, грань между деликатесами и остальными продуктами всегда условна, подвижна, непостоянна.

Есть и так называемые сезонные деликатесы. Огурцы, помидоры, клубника зимой — дорогие деликатесы, а летом — рядовые, обычные продукты.

Деликатес либо не подвергается никакой кулинарной обработке, кроме чистки, сохраняется его естественный внешний вид, либо его внешние качества подчеркиваются путем различных искусственных приемов: помещение в центр блюда, окружение броским бордюром из других продуктов, особыми формами *нарезки* (см.).

В связи в тем что в подаче деликатесов играет большую роль внешнее оформление (например, подать 50 г икры так, чтобы казалось ее много), то изготовлением блюд из них ведают кулинары, проходящие особое обучение: повар *холодного* буфетного или фуршет-ного *стола* (см.) и т. д.

ДЕСЕРТ (от франц. desserjes — делать ненапряженным, раскованным, легким). Этим термином во всем мире принято называть завершающие блюда обеда независимо от того, какими они являются по порядку подачи — третьими или пятыми. В русском языке "десерт" как термин известен с 1652 года. До этого употребляли русское слово "заедка", которое стало особенно неудобно в XVIII в. в связи с появлением понятия *"закуска"* (см.). Различать смысл этих слов стало трудно и потому с середины XVIII в. "заедка" окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени используется только "десерт".

Смысл десерта — не добавить сытости лишним блюдом, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, чтобы сделать человека работоспособным. Десерт в его точном французском кулинарном понимании — это не просто сладкое в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Вот почему неверно называть десертом сладкие калорийные блюда: пирожные, коржики, пряники, ромовые бабы, кексы, шарлотки, пломбирное мороженое, все виды бланманже, хлебные и другие сладкие супы, кисели. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктовоягодные желе, муссы, причем чаще кисловатые, нежели сладкие. Использование сахара в повышенном количестве в десертных блюдах, особенно в современном их понимании, исключается. Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие ощущение излишней сытости после обеда.

ДИВИЙ МЕД. Народное обозначение меда диких пчел и шмелей; большей частью относится к меду пчел, селящихся в расселинах скал, в пещерах, земле, но не к дупляно-му (колодному) меду диких пчел.

ДИЕТА НУЛЕВАЯ. Курс полного голодания, предписываемого с целью вызвать шок в системе обмена веществ и побудить организм расходовать собственные запасы питательных веществ. Нулевая диета назначается тучным людям, не страдающим болезнями печени, почек, кроветворных органов и сердечно-сосудистой системы. При нулевой диете пациент должен ничего не есть, но выпивать не менее трех литров жидкости в сутки: чай, кофе, овощные отвары (но не соки), минеральная вода. Их соотношение определяет врач по согласованию с пациентом. Пациент должен проходить нулевую диету в стационаре, под наблюдением врача.

ДИЧЬ. Кулинарное обозначение блюд, приготовленных из разных видов лесных, полевых и водоплавающих животных и птиц. Различают дичь красную (лесных и степных животных) и дичь пернатую (птиц).

ДОВГА. Азербайджанский суп, приготовленный из зерновых (горох-нут, рис), зелени (мята, кинза, кырпыгын, лук) и кислого молока (мацони, катык) с яйцом. В этот основной набор могут быть добавлены и другие компоненты, например мясные фрикадельки *(кюфта)* (см.). Особенность довги в том, что кислое молоко в процессе варки не свертывается, а приобретает консистенцию, близкую к эластичной эмульсии. Это достигается особыми приемами: длительным непрерывным помешиванием довги в течение всего приготовления (около часа) и еще 10 минут

после приготовления, особым взбиванием яично-молочной смеси, сочетанием крахмалистых (рис) и растительно-пряных (лук, мята) элементов; введением в жидкость довги во время приготовления деревянных палочек (около трехчетырех десятков).

Довга — полезное, вкусное, высок опитат ель ное и хорошо усваиваемое блюдо, требующее, однако, большой затраты ручного труда.

ДОЛМА. Блюдо закавказской и ближневосточной кухонь, по типу близкое к голубцам, то есть состоящее из растительной оболочки и мясо-зерновой начинки. Растительной оболочкой долмы могут быть листья не только овощных культур, но и фруктовых и ягодных — винограда, черной смородины, а также сами яблоки, айва, груши, внутренняя часть которых удаляется и заполняется начинкой из риса, лука, пряностей и баранины. Долму отваривают или запекают в зависимости от желания.

ДОМОСТРОЙ. Свод житейских правил и наставлений, созданный в середине XVI в. по распоряжению Ивана Грозного. В "Домострое" значительную часть занимает "Книга во все год какие к столу яства подают", то есть первая русская поваренная книга, содержащая не рецепты приготовления, а просто перечень применявшихся в ту пору блюд. Она служила как бы напоминанием об ассортименте блюд, употреблявшихся в древнерусской кухне с XII по XVI в. Сам же порядок приготовления был широко известен и потому не записывался.

То, что в "Домострое" наряду с кулинарными правилами и перечнем блюд содержались и правила, регулирующие отношения в семье, в хозяйстве средневекового поместья в целом, привело к тому, что именно эти разделы книги стали упоминаться в исторических исследованиях, посвященных общественным отношениям эпохи русского средневековья, в то время как все остальные главы (устройство жилища, уход за скотом, хранение и приготовление продуктов, устройство погребов, кладовых и бань) перестали приниматься в расчет.

ДОРАДЫ. Крупные, золотистые морские карпы. Парадное блюдо народов Средиземноморья, Малой Азии, а также китайской и индо-китайской кухонь.

ДОРОЖНОЕ. Набор продовольствия, которое выдавалось на Руси послам до места назначения. Включало чисто русские продукты: *мед питный* (см.), рыжики соленые, капусту квашеную, пряники битые, огурцы соленые, бруснику моченую, антоновские яблоки, сухую малину, сушеную чернику, земляничную пастилу.

ДОСПЕШНЯ. В XI–XVII вв. так называлось на Руси помещение, где приготавливали кушанья. Название происходило от слова "доспех", то есть снаряжение. Отсюда и выражение "снарядить обед

из пяти блюд” или ”ядь своего доспе-ха”, то есть еда собственного приготовления. Доспешня была одним из трех помещений, на которые в те времена делилась кухня: поварня (где стояла печь), доспешня (разделочная) и хлебня (где месили и выдерживали хлеба перед посадкой в печь).

ДРАЖЕ (франц., от греч. trage-ma — лакомство). Любые круглые, небольшие конфеты размером от горошины до вишни, независимо от их состава.

Еще в Древнем Вавилоне, Персии делали драже в виде осахарен-ных зерен (аниса, кориандра, тмина). В России национальным драже с конца XVIII в. стала клюква в сахаре.

ДРАНИКИ. Блюдо белорусской кухни. Оладьи из тертого сырого картофеля с добавлением муки, дрожжей, выпекающиеся на подсолнечном или конопляном масле. Чтобы улучшить вкус драников и уменьшить текучесть теста, можно добавить немного творога или яйцо.

ДРАЧЕНА. Блюдо русской, белорусской и отчасти украинской кухонь, приготавливаемое из муки, яиц и молока.

Рецепт драчены

Состав. 1,5 стакана пшеничной муки, 10 желтков, 5 белков, 1 стакан сливок, 1 столовая ложка сливочного масла, половина чайной ложки соли (без верха), 3 столовые ложки сахарной пудры.

Приготовление. Растереть желтки с сахаром, в смесь постепенно доливать сливки, растирая в эластичную массу. Замесить на этой массе тесто, постепенно добавляя муку. Посолить и взбивать тесто 30 минут. Ввести взбитые в пену белки и все осторожно перемешать, чтобы тесто не опало. На глубокую сковороду с маслом вылить тесто и поставить в хорошо разогретую духовку, на среднюю ступеньку, но на слабый огонь. Выпекать в течение 15–20 минут. Драчена должна подняться в два-два с половиной раза, стать высокой.

ДРОБЛЯ. Старинное русское название мелкой рыбы. То, что сейчас в торговле носит наименование "рыбная мелочь”.

ДРОЖЖИ. Грибковые стимуляторы пищевой активности, употребляемые при приготовлении напитков, хлебных, мучных и отчасти кондитерских изделий, главным образом как разрыхлители теста с целью увеличения его объема и улучшении качеств (пышности, мягкости, усвояемости). До конца XIX в., пока не были изобретены стандартные прессованные дрожжи, они изготавливались каждый раз заново при помощи *заквасок* (см.).

В настоящее время выпускаются прессованные дрожжи, жидкие (пивные) и сухие, активность которых примерно вдвое слабее прессованных.

ДУРШЛАГ. Кухонный инвентарь для процеживания и откидывания жидкости при варке риса, вермишели, лапши, макаронов и т. п., а также для приготовления овощных пюре, протирания, ягод, фруктов.

ДУХИ СУХИЕ. Набор молотых и смешанных в единый порошок пряностей, употребляемых в кондитерском производстве, особенно в пряничном. В сухие духи входят: корица, перец черный, перец душистый, бадьян, гвоздика, анис, имбирь, кориандр, цедра лимонная и померанцевая, аир, мускаты и орех, мускатный цвет, ваниль.

ДУХОВКА. Бытовое разговорное название духового шкафа дровяной, газовой и электрической печи. Температурные режимы этих трех видов духовок сильно отличаются друг от друга.

Духовка дровяной плиты имеет подвижный, легко регулируемый, с сильными перепадами температуры режим. Управлять этим режимом надо умело, быстро.

У духовки газовой плиты более стабильный температурный режим, особенно если она снабжена термометром и смотровым окошком. Сравнительно хорошо выпекаются в газовой духовке хлебо-булочные, кондитерские изделия. Сложнее готовить мясные блюда, особенно жаркое: приходится ставить его на среднюю или нижнюю ступеньку духовки, где температура слишком высокая. Лучшее же место для приготовления пищи в газовой духовке — верхняя ступенька.

В электродуховке трудно регулировать температуру на последней стадии выпечки, когда слишком быстро возрастает температура, а ее, наоборот, необходимо уменьшить. Поэтому электродуховка неудобна для выпечки хлебных и кондитерских изделий, но в ней хорошо запекать, готовить супы в горшочках, жаркое, птицу. Важно в каждом отдельном случае установить порог эффективного накаливания. Для этого, включив духовку, поместите на ее среднюю ступеньку лист чистой бумаги, пока он не станет коричневым. Затраченное время и есть порог эффективного накаливания. Это время надо каждый раз приплюсовывать ко времени выпечки, указанному в рецепте. Лучше же всего ставить блюдо в электродуховку лишь после накаливания ее в течение этого контрольного срока.

ДЫНЯ. Бахчевая культура, широко применяемая в кулинарии и в кондитерском деле. Дыни употребляют свежими как один из самых лучших видов *десерта* (см.). Кроме того, их вялят, делают из них повидло, дошабы, варенье, цукаты, солят, квасят, маринуют и даже жарят в *кляре* (см.).

Хранят дыни либо в сетках, на весу (при лежке их бока подгнивают), либо в больших дощатых ящиках в сухой золе.

Перед тем как готовить варенье, необходимо в течение суток выдержать дыни в слабом растворе уксуса, а затем варить в густом сахарном сиропе. Другой способ варки — заливать измельченные кусочки сырой дыни раскаленным сахарным сиропом несколько раз вплоть до готовности (осахаривания).

Из корок дыни приготавливают цукаты. Для этого снимают с них верхнюю тонкую кожицу и варят предварительно в кипятке мясистые кусочки.

Солить лучше всего мелкие, твердые, зеленые дыни. Для приготовления рассола берут: 400 г соли на 12 л воды и добавляют укроп, лавровый, смородиновый лист, эстрагон, чабер и черный перец.

Деликатес — дыня, жаренная в кляре. Приготавливается так: для кляра используют муку, сахар, вино, яйцо, из которых делают сметанообразное, жидкое тесто. В нем обмакивают кусочки дыни, нарезанные брусочками (4х2х2 см), и обжаривают в подсолнечном масле или фритюре (свиной жир).

Лучшими сортами дынь для еды в свежем виде считаются "Лимонно-желтая” с нежной мякотью ванильного вкуса, "Бухарка” и "Барги” с грушевым вкусом, "Гюляби оранжевая”, имеющая яйцевидные плоды, зеленовато-желтые с оранжевым оттенком и сеткой, с мякотью отличного вкуса, напоминающего дюшес, белой, сладкой; ”Гю-ляби-сары” — плоды яйцевидные, темно-оранжевые, с крупной ячеистой сеткой, с прекрасной, сочной мякотью зеленых овальных плодов и ванильным вкусом… Из других хороших среднеазиатских сортов следует выделить также "Вахар-мак”, "Ташлаки”, ”Кзыл-урук”, "Хандаляк”, "Шакар-палак”, а из ранних, скороспелых, растущих в европейской части СССР, — "Колхозница 749”, "Краснодарская Б-17”, "Крымка одесская 48”. Все они имеют мягкую, нежную, достаточно ароматную белую мякоть и некрупные округлые или слегка грушевидные (у ”Крымки”) плоды.

ДЮШПАРА. Азербайджанские пельмени. Вдвое меньше обычных. Потому тесто для них раскатывают очень тонко — до одного миллиметра толщиной. Начинку делают из баранины, сдабривают луком, чесноком, мятой, базиликом, перцем и барбарисом, так что она получается очень пряной и состоит наполовину из растений. Дюшпару отваривают, как и обычные пельмени, но только в два приема: вначале до полуготовности в подсоленном кипятке, а затем в очень крепком и жирном бульоне, с которым ее едят.

Е

ЕДА. Собирательное обозначение всех приготовленных для употребления человеком в пищу кушаний, все, что съедобно.

ЕЖЕГЕЙ. Вид творога, употребляемого в казахской кухне. Приготавливается из свежего катыка (или кислого молока, простокваши), свежего молока, масла с добавлением соли. Пресное молоко (1 л) поставить на огонь и в момент закипания и подъема пены влить в него катык или простоквашу (2,5 л), кипятить эту смесь не более 1–2 минут. Затем процедить сквозь марлю и полученный сгусток смешать со сливочным маслом (150 г), слегка подсолить.

ЕЛЕЙ. Старинное русское название оливкого масла, употреблявшееся до конца XIX в. Оно объединяло два сорта оливкового масла — высший, называемый прованским·, и низший — "деревян-ное" масло.

ЕНДОВА. Низкий ковшеобразный сосуд с одной или двумя ручками для разливания или коллективного питья кваса, браги, пива за столом большой семьи. Делали его в виде ладьи, утки, гуся, петуха. В XVI в. ендовы были заимствованы у русских народами Поволжья, особенно мордвой, чувашами, марийцами, а также карелами, и сохранились у них до настоящего времени в качестве национальной утвари, изготавливаемой из липы, березы, дуба, клена и других лиственных пород деревьев.

ЕРМА. Узбекский суп из пшеницы, баранины и лука (0,5 кг баранины, полтора стакана пшеницы, 4 луковицы и 100 г масла). Особенность его приготовления в том, что вначале в течение получаса жарят мясо-луковичную часть, которую затем заливают кипятком и варят до готовности. Пшеницу предварительно толкут в ступе для отделения шелухи, смачивая водой, а затем, промыв, вновь толкут, чтобы сделать мягче. Засыпают подготовленное зерно в кипящий бульон через пять-десять минут после варки. В

конце приготовления добавляют красный перец, зеленый лук, солят. Едят ерму либо с простоквашей (ка-тыком), либо со сметаной, но не растворяя их в супе, а прихлебывая отдельно ложкой из другой посуды.

ЕРОФЕИЧ. Русское традиционное название настоек на травах и пряностях (без добавления сахара). Произошло от имени цирюльника Ерофеича, вылечившего в 1767–1768 гг. графа Алексея Орлова от тяжелого желудочного заболевания подобными настойками и получившего право делать их на продажу. Ерофеич, пробывший ряд лет в составе русской миссии в Пекине, был знаком с тибетской медициной.

Другие версии о происхождении этого названия не имеют исторической достоверности.

ЕРШ. Мелкая, очень вкусная речная рыба, традиционно используемая в русских национальных блюдах, в основном в ухе. С давних пор из-за костистости у ершей для еды использовалась только спинка (в кляре, в панировке) или как *тельное* (см.), а остальная часть рыбы шла на бульон, в котором затем варили рыбу других сортов. Такое специфическое использование ершей стало причиной одной из кулинарных ошибок, будто бы *уху* (см.) вообще надо готовить на основе варки нескольких сортов рыбы.

Ж

ЖАВОРОНОК. Слегка сдобная (на молоке) плюшка из пшеничной муки в виде птички. Жаворонки выпекали как праздничное хлебное (не кондитерское) изделие к первой неделе марта (обычно к 9 марта) в ознаменование начала весны. В Москве, Московской области и в некоторых других городах центральных областей европейской части РСФСР до сих пор по традиции выпускаются хлебопекарной промышленностью в первой половине марта.

ЖАЙ. Национальное изделие казахской кухни. Вяленые или сырокопченые и подсушенные верхние слои мышц задней части конины вместе с жиром.

ЖАЛ. Отложение жира под гривой у лошади, из которого в казахской кухне приготавливают изделие горячего копчения с таким же названием.

ЖАРЕНЬЕ. Один из девяти основных кулинарных процессов, приготовление любого вида пищевого сырья при помощи нагреванйя его в маслах или жирах в металлической посуде. Жаренье наиболее распространено в восточных кухнях: среднеазиатских, ближневосточных, арабских, китайской. В русской кухне жаренье до XVI в. фактически не применялось. Его заменяло обжигание (грилирование) и запекание, а также тушение и особенно томление.

ЖАРЕНИНА. Блюдо из толченой картошки, смешанной с крутой гречневой кашей, молоком, смазанной сверху яйцом и запеченной на сковороде с маслом или салом.

ЖАРЕНИЦА. Открытый пирог овальной формы с целой рыбой, один из боков которой во время запекания становился обычно коричневым, что и дало повод считать его "жареным”. Такие пироги делали в северных областях — Архангельской и Пермской.

ЖАРКОЕ. Блюдо из какой-либо части животного (без

разделки на куски), запеченной в духовом шкафу или в русской печи. Название связано не с термином "жаренье" а с существительным "жар", "жара", поскольку блюдо приготавливается не на плите, а в самой печи, в ее наибольшем жару.

ЖАРОВНЯ. Легкая металлическая коробка, перфорированная с боков и снизу и наполненная раскаленными углями. Жаровни используют в кухнях восточных и южных народов для жаренья пирожков, самсы, лепешек, для шашлыков.

Разновидность жаровни — мангал (в Азербайджане) и цибату (в Японии).

ЖБАН. Деревянная кружка, слегка суживающаяся кверху, на обручах, вместимостью полтора-три литра с крышкой на петлях и с резной, иногда украшенной орнаментом массивной ручкой, с рожком или рыльцем (носиком), а часто и без него (особенно в западнорусских областях). Жбаны использовали исключительно для кваса и браги. "Выдувать жбан" или "жбанить" — означало много пить квасного.

ЖБЕНЬ. Толстая ржаная лепешка на пахтанье и простокваше. Ее готовили в Псковской и Тверской (Калининской) областях как своего рода "национальный хлеб" этих русских государств до присоединения их к Московской Руси. Жбень сохранялся кое-где на Псковщине вплоть до середины XIX в.

ЖЕЛАТИН. Экстракт клейких веществ хрящей и мяса (говядины, телятины), употребляемый в кулинарии для быстрого приготовления студней, заливных, бланманже, желе. Изготавливается в виде тонких, прозрачных пластинок или кристаллов. Применяется следующим образом: растворить нужное количество желатина (ложку, две-три) в холодной кипяченой воде, дать ему постоять около часа, время от времени размешивая, подогреть на очень слабом отне при непрерывном помешивании до температуры 60–80°, а затем процедить раствор через марлю и, добавив тот или иной основной компонент (бульон, сливки, сироп, ягодный сок), остудить в холодильнике. Соотношение желатина, основного продукта и воды всегда зависит от качества (клеющей силы) желатина. Если желатин хорошего качества, достаточно столовой ложки его на 1 стакан воды и стакана раствора желатина на 2–2,5 стакана бульона или фруктового сока.

ЖЕЛЕ. Десертное блюдо из фруктовых или ягодных соков и сахара, приготавливаемое при помощи любого желирующего вещества. В настоящее время желе делают на желатине.

ЖЕНУАЗ (от франц. genois — генуэзское). Особое кондитерское тесто и изделия из него, близкие к бисквитным.

Было изобретено кондитерами из Генуи, работавшими в Париже в XVI в. Отличается тем, что помимо трех бисквитных компонентов (яйца, сахар, мука) содержит также масло и орехи, растертые до состояния муки. Причем масло добавляется последним, когда все тесто уже готово, обязательно в помадообразном виде, то есть слегка согретым, но не расплавленным. Выпекают жену аз, как и бисквит, в форме. Употребляют по-иному: в виде небольших брусочков как добавку к кремам, желе, мороженому, компотам, шоколадным суфле, а также для отделки тортов поверх крема. Же-нуазы по вкусу нежнее и ароматнее, а по консистенции — воздуш-нее, но суше бисквитов. Иногда их после выпечки специально слегка подсушивают на вольном духу.

ЖЕРУХА. Кресс-салат, или садовый хрен, родиной которого является Субарктика. У жерухи (в Восточной Сибири ее еще называют ложечной травой) съедобны листья, имеющие форму ложки, со слабым, но приятно освежающим вкусом хрена. Употребляют их только в сыром виде в салаты. Жеруха — чрезвычайно полезный пищевой продукт, хорошее противоцинготное средство, возделывают растение в средней полосе СССР.

ЖИГАР-КЕБАБ. Шашлык, приготовленный из печени либо обычным способом, на шампуре, либо в котелке, под толстым crfoeM лука (обычно лука кладут по весу столько же, сколько и печени). Культивируется в среднеазиатской кухне.

ЖИГ О (от франц. gigot — задняя ножка). Жаркое из сочной, мягкой, хорошо упитанной задней части барашка или теленка, приготовленное одним крупным куском.

ЖИР. Кулинарное обозначение натурального сала животных или птиц. Жиры делятся на внутренний и подкожный. Первый предпочтительнее для всех видов жаренья и тушения, так как дает минимальное количество отходов и продуктов горения. Животные жиры смешивают с растительными или между собой, чтобы получить более приятный по вкусу и более пригодный для кулинарной обработки состав. Как правило, смешанные жиры не чадят. Как и масла, нуждаются в предварительном перекаливании перед употреблением по назначению.

ЖИРЫ ТВЕРДЫЕ. Кулинарное обозначение, принятое для искусственных или комбинированных жиров: маргарина, маргогуселина, комбижира и других. Эти виды жиров единообразны в кулинарной обработке и придают единый (стандартный) цвет и общий внешний вид готовому изделию, что чрезвычайно важно при серийном, массовом производстве в общественном питании.

При употреблении твердых жиров необходимо помнить, что

их следует предварительно разогреть, довести до кипения, снять пену и только после этого использовать. Невыполнение этого правила, привычка поступать с маргарином, как с маслом, то есть добавлять его непосредственно к поджаренному продукту кусочками, приводит к появлению специфического привкуса у готового блюда.

ЖИРНИК. Блюдо из каши и грибов, поджаренных на каком-нибудь животном жире. Грибы должны составлять не менее его четверти-трети, причем вначале их отваривают, а затем обжаривают, сравнительно недолго, отчего их масса сохраняется лучше.

ЖИТНЫЙ ХЛЕБ. Общее название для черного (ржаного) и серого (ячменного) хлеба в отличие от белого (т. е. пшеничного, кукурузного и рисового). Этот термин широко употреблялся во всех стилях речи вплоть до настоящего времени в бытовом языке в Белоруссии, Литве, в Калининской и Псковской областях РСФСР.

ЖИТНЯ. Ржаная каша. Делилась на черную (из спелой ржи) и зеленую (из недозрелой). Зеленая каша была уже в середине XIX в. лакомством, недоступным простому люду, так как на *нее* шло почти вдвое-втрое больше зерна восковой спелости, чем на приготовление такого же количества черной житной каши.

ЖУК. Удмуртское национальное блюдо. Суп из субпродуктов.

ЖУЛАН. Старое русское название высшего сорта зеленого чая, с крупными ароматными чаинками.

ЖУР. Польское и белорусское блюдо. Суп из овсяной цежи, то есть из настоя дробленого овсяного зерна (геркулеса) или муки. К цеже, имеющей приятный кисловатый привкус, добавляют молодой картофель. В готовый жур, уже на столе, добавляют сливки или сметану. Современные диетологи называют жур супом долголетия.

ЖЮЛЬЕН (от франц. julienne — июльский, то есть летний). В поварском деле этим термином обозначают нарезку молодых овощей или их побегов для супов, соусов, которая дает наиболее нежную консистенцию или ускоряет готовность блюда. Практически жюльен чаще всего означает нарезку соломкой корнеплодов и тонкими колечками лука и помидоров.

Поэтому салаты и супы, приготовленные из таких тонко нарезанных овощей, называются жюльенами.

Иногда в ресторанах жюльеном неверно называют и неовощные блюда, например грибы (нарезанные соломкой), запеченные в сметане.

ЖЮС (от франц. jus — сок). Различные подливки французской кухни ко вторым блюдам. Жюсы приготавливаются

из бульонов с добавлением небольшого количества муки, масла (жира), пряностей или приправ. По своей консистенции они значительно жиже соусов и не включают яиц или крахмала.

З

ЗАБЕЛКА. Русское народное название различных молочных приправ к холодным и горячим супам. Забелкой могут быть молоко, простокваша, сливки, сметана. Забеляют щи, борщи, картофельные супы, рассольники, окрошки после приготовления, как правило, уже за столом, индивидуально. В белорусской кухне забеляют молоком или сливками все крупяные супы, особенно — жур.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО. Тесто, в котором в начале приготовления частично или полностью мука заваривается кипятком. Для его приготовления требуется больше времени, больше дрожжей, но зато изделия (хлеб, бублики, куличи) более вкусные, а главное — дольше сохраняются. Так обычный хлеб начинает черстветь после 12–14 часов, а заварной остается свежим двое суток. Куличи же, заваренные на молоке или кипящих сливках, не черствеют в течение недели.

ЗАГИБКА. Тонкая металлическая овальная кондитерская пластинка, служащая для подбирания остатков теста, муки, начинки и т. д. с доски в ступку или в миску.

ЗАЙЧАТИНА. Мясо зайца. До XIX в. не употреблялось в России, а с XI по XVII в. среди русских вообще считалось запретным, поганым, то есть языческим. В то же время было любимым мясом мордвы, марийцев, удмуртов и чувашей.

Зайчатину (крольчатину) принято тушить, вымачивая перед этим 10–12 часов в растворе уксуса, в уксусно-растительном маринаде или в молочной сыворотке.

ЗАКАЛ. Сырое непропеченное место в изделиях из теста.

Чтобы избежать закала, нужно употреблять свежие дрожжи, давать изделию слегка подойти на листе до посадки в печь и не применять в пирогах неостывшей, теплой начинки.

ЗАКВАСКА. Различные стимуляторы брожения, применяемые для подготовки сырых продуктов к дальнейшей кулинарной

обработке. Закваски употребляются для сквашивания молока с целью получения разнообразных кисломолочных продуктов от простокваши до сыра, для ускорения подъема теста (хлеба, пирогов, хлебобулочных изделий), при приготовлении напитков (кваса, пива, кумыса), киселей (овсяного, ржаного, горохового) и некоторых мучных супов(жур).

Для заквашивания молочных продуктов используют: 1) ферменты, выделяемые третьим отделом желудка (сычугом) теленка или ягненка. Это — самая лучшая, доброкачественная закваска; 2) грибковые культуры — болгарскую, швейцарскую палочки, грибки кефира, кумыса; 3) сброженные продукты — сметану, катык. Но их воздействие как стимуляторов слабое.

Для заквашивания мучных изделий применяют: 1) дрожжи; 2) солод (мальтозу); 3) самозакисающуюся ржаную закваску из остатков теста в квашне, простоявшего сутки; 4) заболонь некоторых деревьев — ивы, ольхи. К заквaскам можно отнести также винный уксус, сухое виноградное вино, пиво, применяемые для быстрого, но кратковременного действия на пищевую среду, отдельное блюдо.

ЗАКВАШИВАНИЕ. Искусственное или самопроизвольное частичное брожение сырых, преимущественно растительных продуктов под действием воды, воздуха и соли. Заквашивание было известно человеку как кулинарный прием еще задолго до изобретения огня. Сквашенные пищевые продукты выполняют роль очистителей, санитаров нашего организма, всех его отделов и пор. Вот почему исключение из рациона квашеных изделий или содержащих закваску ведет, как правило, к ухудшению самочувствия, к торможению процессов очистки организма от шлаков.

ЗАКОЛЕРОВАНИЕ. Поварский термин. Применяется в отношении мучных, мясных изделий или блюд из домашней птицы, имеющих блеклый вид и нуждающихся не в пропекании, а в приобретении внешней блестящей золотисто-коричневой "аппетитной” корочки, то есть красивого цвета, колера.

С этой целью уже готовое изделие на открытом блюде ставят в жарко натопленную, горячую духовку на 5—10 минут (на верхнюю ступеньку). За колеруемым блюдом надо наблюдать, чтобы оно не стало слишком сухим или не приобрело темно-коричневый оттенок вместо золотистого либо не сгорел его верхний слой. Передержка может порой выражаться в минуте или даже в 40–20 секундах лишнего времени.

ЗАКУСКА. 1. Время и вид подачи к столу. 2. Характер и форма блюда, подаваемого для еды самостоятельно либо в составе обеда. Закуски могут быть холодные и горячие.

До XVII в. в русском языке слово "закуска” употреблялось в ином значении, с предлогом "для” (например — хлеб для закуски мяса, сахар для закуски горького лекарства). С XVIII в. употребляется с предлогами ”к” и ”на” ("закуска к пиву”, "дать рыбки, огурчика на закуску”). До первой трети XVIII в. "закуска” часто была синонимом "завтрака”, а поскольку на завтрак подавали холодные блюда или неразогретое, оставшееся с ужина жаркое, то под закуской с середины XVIII в. стали подразумевать все холодные блюда русского стола: квашения (огурцы, капусту, грибы), рыбные соления (провесную, соленую, вяленую, осетровую и лососевую рыбу и икру), мясные копчения (ветчину, буженину). В XIX в. в состав закуски были включены блюда немецкого, шведского и французского стола — крутые яйца, гусиный и печеночный паштеты, колбасы, сливочное масло, белый хлеб, а из русского стола были добавлены пироги, ранее подававшиеся исключительно в обед к щам или отдельным блюдам.

В закусочный стол были включены и такие блюда русской кухни, которые готовили заранее и употребляли холодными: студень, заливное; из французской кухни в него вошли в основном паштеты и холодные соусы, консервированные фрукты и маринованные овощи, пикули, из немецкой — бутерброды и соленая сельдь с луком.

В XX в. закусочный стол пополнился консервами, которые постепенно заняли в нем доминирующее место.

В XVIII в. закуску (одно-два-три блюда) было принято подавать за два-три часа до обеда в передней.

Со временем она стала все более придвигаться к обеду, пока в конце концов в XIX — начале XX в. не стала его частью. На закуску стали подавать два-три блюда (рыбное, мясное, овощное). В то же время сам по Себе закусочный ассортимент так разросся, что появилась возможность организовать особый стол без традиционных для русской кухни супов и вторых горячих блюд, а состоящий из одних холодных. Так русский закусочный стол постепенно к концу XIX в. стал совпадать с общеевропейским понятием *холодного стола* (см.), продолжая оставаться национальным по своему основному составу.

ЗАЛИВНОЕ. Блюдо из рыбы, мяса или птицы, залитых каким-либо прозрачным, застывшим бульоном с добавкой в него кусочков овощей, фруктов, квашений, грибов. Заливное — блюдо холодного стола, закуска. До начала XIX в. "заливных” как особых блюд не существовало. В России делали разные "студни” —. и мясные, и рыбные, используя в них ”кро-шенину”, то есть кусочки пищи, оставшиеся от основных блюд. Студни, непривлекательные

на вид, были простонародными блюдами. Французские повара, работавшие в России, использовали принцип приготовления студней, но обработали их так, что получилось новое по виду блюдо. Сначала они отказались от крошения. Наоборот, для заливного стали выбирать самые лучшие, вкусные, красивые куски рыбы и мяса и нарезать их так, чтобы была заметнее их естественная фактура, чтобы сохранялась форма продукта, будь то осетрина или стерлядь, телячий язык или индюшатина. Затем они занялись созданием прозрачного и крепкого раствора, в котором были бы хорошо видны достоинства заливаемого продукта.

Русские студни были мутными и серыми. Французские повара стали осветлять бульоны, подкрашивать их куркумой, шафраном и лимонной цедрой для придания им золотистого, слегка зеленоватого или желтоватого оттенка, употребив для этих бульонов русское желирующее средство — *рыбий клей* (см.). Для улучшения вкуса желе-заливки они ввели в состав бульона отвары пряностей и яркие добавки овощей и фруктов — моркови, лимона, померанца, лаврового листа.

ЗАЛОМ. Кулинарное и торговое название одного из видов крупной каспийской сельди, приготавливаемой, как правило, путем холодного копчения, а не соления.

ЗАПЕКАНИЕ. Один из основных девяти кулинарных процессов (наряду с *варкой, жареньем, тушением* (см.). Запекание разделяется на три вида: открытое, или обжигание (грилирование), закрытое и краткое. В свою очередь закрытое запекание может быть под крышкой, герметическое, в фольге незакрытое в естественной оболочке (рыба целиком, в чешуе, нераспо-ротая). Для запекания характерно отсутствие иной среды (масла) между теплом и запекаемым продуктом и такое положение огня и продукта, при котором первый всегда внизу, а второй выше. При грилировании продукт находится в подвешенном состоянии (на шампуре, вертеле или решетке), при закрытом запекании — в посуде (или в фольге). Как правило, для запекания используют продукты уже готовые для еды — чаще всего вареные. При быстром запекании продукт должен быть фактически готов (предварительно отварен) и закладывается в открытую посуду тонким слоем (на сковороду, противень) для запекания лишь верхней части, то есть для ее *заколерования* (см.).

ЗАПЕКАНКА. 1. Блюдо, приготавливаемое из измельченных или пюреобразных продуктов, соединенных в комбинации: творог-яйцо, творог — мука, мясо — картофель, мясо — лапша, рыба — картофель, мясо — овощи, запеченных в противне или сковороде.

Перед тем как поставить в духовку, запеканку смазывают сверху маслом и взбитым яйцом (для поверхностной корочки).

2. Домашняя фруктово-ягодная настойка.

ЗАПРАВКА. 1. Добавляемый в пищу компонент, который не обязателен в рецептуре, но существенно улучшает вкус блюда. Заправкой может быть масло, сало, сметана, молоко, а также соусы — томатный, сметанный, грибной, сочетающиеся с самым широким ассортиментом продуктов — мясных, мучных, рыбных, овощных. Количество заправки не указывается в рецепте, оно определяется индивидуальным вкусом.

2. Состав, сдабривающий пищу, улучшающий ее вкус и подходящий только к определенным продуктам. Эти заправки имеют точную рецептуру и употребляются с конкретными блюдами. Увеличить дозу заправки — значит испортить блюдо. Примеры таких заправок: подсолнечное масло с уксусом и солью — к зеленому салату; горчица, разведенная с подсолнечным маслом и уксусом, — заправка к сельди с луком и картофелем; тертый чеснок с солью или хрен — к студням; соль, сахар, вода — для разведения тертого хрена и т. д. Салатные заправки бывают сложными, содержащими множество компонентов, их состав зависит от состава салата, его вкуса. Поэтому в рецептах заправок обычно только перечислены необходимые компоненты, но их соотношение, количество определяет хозяйка, повар, ибо это дело индивидуального вкуса. Так, например, заправка для мясо-овощного салата должна состоять из уксуса, подсолнечного масла, хрена, соли, сахара, перца, чеснока, сельдерея, томатной пасты, лимонной цедры. Но если в этот салат добавить еще бобовые, то хрен следует заменить порошком мяты или чабра или жареным луком.

ЗАСАХАРИВАНИЕ. Утрата вареньем, медом, патокой, сиропами прозрачности, текучести, пластичности, появление в них частично или во всей массе кристаллизованного "сахара". Засахаривание неодинаково оценивается у разных продуктов. Например, в меде — оно не признак ухудшения качества. Наоборот, хороший, плотный мед через год, полтора хранения должен засахариться, но его консистенция останется нежной, гладкой. Только появление инородных частиц говорит о том, что засахаривание меда произошло не естественным ' путем, а от добавления или попадания в него воды, муки, крахмала, пыли, сора.

Засахаривание *варенья* (см.), его *сиропа* (см.) — результат нарушений правил приготовления.

ЗАСОЛ. Термин для определения способа, качества и особенностей приготовления засоленного или заквашенного

продукта на основе субъективного (органолептического) анализа аромата и вкуса его. Употребляется не только в бытовой речи ("домашний засол", "хороший засол", "свой засол", "деревенский засол", "астраханский засол", "кубанский засол"), но и в официальных (товаросопроводительных, торговых) документах ("крепкий засол", "средний засол", "слабый засол", "нижегородский засол" или "засол в тебеньках" — соление в пустых тыквах огурцов).

ЗАСОЛКА. Процесс консервирования мяса, рыбы, овощей, грибов, иногда фруктов и ягод. Соль для этого берется крупная, кристаллическая (прозрачная), то есть каменная, в крайнем случае — выварочная. Нельзя использовать йодированную, пудрообразную, мелкую. Важно и правильно выбирать посуду. Самая лучшая — деревянная (дубовая, березовая, липовая), хуже — еловая. Можно использовать керамическую, эмалированную, стеклянную посуду для засолки небольших количеств грибов, овощей, фруктов, но ни в коем случае рыбы. Нельзя пользоваться металлической посудой. Нужно следить, чтобы продукт просаливался постепенно и равномерно, а для этого его нужно закладывать ровными слоями, класть соль в промежутках между ними, стараться не доливать ни воды, ни рассола, не убирать слишком много излишнего рассола. Продукт должен быть равномерно погружен в рассол (или тузлук — рыбный рассол).

Для каждого продукта существуют определенные нормы соли и их необходимо строго соблюдать.

Состав рассола (на 10 кг овощей)

Состав рассола (на 10 кг овощей)

Название овощей	Соль, г	Вода, л
Огурцы	300–400	5
Помидоры	400–500	8
Зеленые помидоры	250	5
Баклажаны	250–400	5
Арбузы	400–500	5
Перец фаршированный с морковью	700	5 (включая морковь – 4 кг)
Морковь	200–300	5
Капуста	200–250	5 (включая морковь – 500 г)
Капуста кочанами	320	8
Свекла	300	10

ЗАСТЫНЬ. Древнерусское название студня, сохранившееся в употреблении в северных областях РСФСР — Архангельской, Вологодской, Кировской, Пермской.

ЗАТОР. Смесь хлебных (мучных) продуктов, разведенных водой и оставленных для брожения. В затор к муке (зерну, отрубям) прибавляют еще мох-ягель, древесную кору или уголь.

ЗАУРЕЯ. Лучший сорт русской архангельской беломорской сельди, имеющей в засоле красивое, красноватого оттенка мясо.

ЗАЩИПКА. Кулинарный прием, употребляемый для герметизации изделий из теста с начинкой: вареников, пельменей, пирожков, пирогов. Для каждого изделия применяют свои виды защипки не из соображений красоты, а в силу необходимости сохранить качество продукта при его варке или выпечке. Существуют такие защипки, как катаная, зубчатая, рантиком, кармашком, треугольничком, шнуровая и др. Поэтому

вид защипки определяется не только размерами пирога, пирожка, пельменя, но и характером начинок. Так, например, для вареников с вишнями, у которых часто разрывается оболочка из теста, используют рантовую защипку, а для вареников с творогом — самую простую, ибо сам по себе творог (казеин) уже служит неплохим склеивающим материалом.

ЗАЯЦ ФАЛЬШИВЫЙ. Блюдо немецкой (прусской) кухни, приготовляемое из свиного фарша пополам с хлебом, картофелем, луком и яйцом. Форма "фальшивого зайца" бывает разной: в виде рулета, батона, запеканки или котлет-брусков без панировки. Запекают его в тесте или на блюде, в противне. Происхождение названия: перевод с немецкого, где слово "фальшивый" употреблено в значении "искусственный", а слово "заяц" использовано как символ дичи. "Фальшивый заяц" — блюдо третьего и четвертого сословий, не имевших права на отстрел и употребление в пищу дичи, а потому вынужденных заменять ее искусственно создаваемыми блюдами.' Блюдо возникло во второй половине XVIII в. и получило распространение во многих странах Восточной Европы, пограничных или близких с Германией, — в Польше, Чехии, Финляндии, Прибалтике. Оно до сих пор сохраняется в меню столовых Эстонии и Латвии. В современной кулинарной терминологии ГДР блюдо переименовано в "мясо рубленое".

Состав. 200 г постного мелко нарубленного мяса, 200 г мяса, пропущенного через мясорубку, 100 г белого хлеба, 1–2 луковицы, 1 яйцо, соль, перец, тмин, ложка муки (хлеб можно заменить 0,5 стакана картофельного пюре), 65 г маргарина.

Приготовление. Хлеб и лук пропустить через мясорубку, перемешать с фаршем, посолить, поперчить, добавить тмин, сформовать "батон", обвалять его в муке с тмином и обжарить в маргарине, затем перевернуть на другую сторону и, поливая сверху маргарином, запекать в духовке около 25 минут. Подавать с отварным картофелем. Можно запекать "фальшивого зайца", не обжаривая, в фольге в течение 40–45 минут.

ЗБОЖИЕ. Древнерусское название зернового хлеба, приготавливаемого не из муки, а из дробленого или цельномятого зерна. По своим питательным качествам такой хлеб значительно ценнее обычного. С начала XIX в. по совету английского врача Грэмэха стал вырабатываться во многих странах Европы, где носил название "хлеб-грэхэм". До 1957 года назывался "грэхэм" и в СССР, затем переименован в булочки "Здоровье" и буханки "Барвихинские" (по имени подмосковного санатория, где первоначально было налажено его применение).

ЗВАНЫЙ ОБЕД. 1. Обед или ужин, участники которого

приходят по приглашению, рассылаемому заранее, где обозначена цель мероприятия. Званый обед имеет строго ограниченный состав участников, но количество приглашенных не регламентируется. 2. Древнерусское значение этого термина: обед у мужа, в старой семье, на другой день после свадьбы, в узком кругу — лишь самые близкие родственники или друзья (но не те и другие).

ЗЕЛЬТЕРСКАЯ ВОДА. Популярная в XIX — в начале XX в. щелочно-углекислая минеральная, газированная вода. До мирового экономического кризиса 1929–1932 гг. поставлялась и в СССР. Название происходит от деревни Нидерзель-терс, в 5 километрах от г. Эмс, в Западной Германии, вблизи немецко-голландской границы. В русской и советской художественной литературе часто упоминается как "сельтерская вода", характерный штрих городского быта начала XX в.

ЗЕМЛЯНИКА. Самая ценимая лесная ягода. Была основой для приготовления варенья и евишни-ка — особой сухой пастилы (изготавливалась только в Костроме и ее окрестностях). Из земляники также делали обычную пастилу, сушили ягоду впрок для последующего заваривания как чай, в также готовили сиропы, настойки.

Земляника содержит большое количество железа, мало воды и иных жидкостей и не допускает длительного нагрева. Это следует учитывать при приготовлении варенья из нее. Землянику засыпают сахарной пудрой за несколько часов до варки и варят на умеренном огне до первого появления обильной пены, после снятия которой варку сразу же прекращают, а затем через — час-полтора возобновляют всего на 10 минут.

ЗЕРНУШКА. Армянский крупяной суп из пшеницы, чечевицы, гороха, бобов и орехов, то есть из разных "зерен". Приготавливается обычно зимой, весьма питателен и богат витаминами и белками.

Состав. 3 столовые ложки пшеницы, 3 столовые ложки чечевицы, полстакана гороха, полстакана бобов, 1 стакан очищенных орехов (грецких), 4 луковицы, 100 г сливочного масла, пряности — базилик, чабер, мята — всего полстакана мелко нарезанной зелени, 1 столовая ложка муки, соль.

Приготовление. Все виды "зерен" замочить по отдельности на 12 часов. Затем слить настой, промыть зерна и залить все, кроме чечевицы, примерно литром воды и отварить полчаса на слабом огне. Отвар слить, добавить чечевицу к полусваренным зернам, долить 2 л кипятка и продолжать варить 1 час или более, до готовности. Между тем нашинковать лук, обвалять его в муке и обжарить на масле до светло-желтого цвета. Сваренную зернушку

заправить жареным луком, мелко нарезанными пряными травами, толчеными орехами и прокипятить 5 минут, дать постоять под закрытой крышкой столько же.

ЗЕФИР. 1. Вид пастилы, приготавливаемой по французскому способу, то есть путем добавления к основе русской пастилы, ягоднофруктовому пюре, дополнительно яичных белков и сахара, а также путем введения совершенно нового компонента — небольшого количества масла и желтков. Полученное зефирное тесто отливается в формочки и заваривается в жаре пара, в то время как пастила подсыхает открытой в духовой печи. Все это влияет на вкус изделия: у зефира он несколько иной, чем у пастилы.

2. Заварные кремы из манной крупы, приготавливаемые, как и фруктовый зефир, с добавлением сахара, яиц и масла.

ЗИРА (ажгон). Пряность, индийский тмин.

ЗИТОТЕХНИКА, Искусство пивоварения у древних греков. Отличалось тем, что пиво варилось из разнообразных злаков и было крайне слабым, фактически без алкоголя.

ЗРАЗЫ. Блюдо литовской кухни. Представляет собой любое мясо (цельное или молотое) с начинкой из овощей и яиц. Получило распространение также в Белоруссии и на Украине. После воссоединения Литвы с Польшей в XVI в. вошло в состав блюд польской национальной кухни. В настоящее время входит в число распространенных блюд международной ресторанной кухни, имеет очень много вариантов. В большинстве случаев зразы готовят из остатков фарша и какой-нибудь начинки: лук, яйца, капуста, морковь, картофель, брюква, иногда — каша, словом, любой продукт, который может быть на кухне.

Зразы из отбитых тонких листов целого мяса, в которые заворачивается начинка, называются зави-ванцами (распространены на Западной Украине).

И

ИВАН-ЧАЙ (кипрей, копорский чай). Высокое травянистое растение. Листья употребляются как суррогат чая. В дореволюционной России считался "чаем для бедняков" и широко продавался в промышленных зонах, особенно в Петербурге. Отсюда одно из названий этого суррогата — "копорский чай" (копорье — местность по южному побережью Финского залива в районе одноименной реки и губы, где на песчаных дюнах целые заросли кипрея). Кипрей — хороший медонос. Молодые побеги растения используют также для весенних салатов, обычно в первую неделю роста, так как потом они сильно горчат.

ИВИШЕНЬЕ (муссерон — франц., сянгу — кит.). Грибы, специально разводимые на колодах в лиственных лесах и используемые в блюдах западноевропейской и южноевропейской кухонь, а также в национальных блюдах Дальнего Востока (китайцев, корейцев, мяо, японцев). Ивишенье придает блюдам тонкий, чуть сладковатый грибной вкус и запах, хорошо сочетается с дичью, мясом, хуже — с рыбой. Культура ивишенье несложна: осенью на сухих, поваленных буреломом деревьях (дубе, буке, каштане, грабе, ясене, вязе, ильме, клене) делают надрубы топором поперек ствола глубиной от 3 до 5 см и к этим колодам подводят канавки, чтобы к ним подтекала дождевая или ручьевая вода. Через 1–2 месяца на местах надрубов появляются грибы со шляпкой-зонтом от 6 до 11 см в диаметре. Их собирают и высушивают на солнце (воздухе). Сушеные грибы перед использованием замачивают на 40 минут, после чего они разбухают. Первую воду сливают, грибы промывают еще раз и в дальнейшем держат (не более двух суток) в холодной воде, меняя ее через 6 часов.

ИЗЮБРИНА. Мясо изюбря. Обладает высокими вкусовыми и целебными свойствами. Кроме того, в кулинарном отношении

весьма удобный для поваров и хозяек продукт: быстро приготавливается, почти не имеет отходов (кости тонкие и легкие), не содержит излишнего жирового слоя, почти никогда не подгорает при жаренье (также хорошо поддается и пряжению, и тушению). Не рекомендуется изюбрину варить и использовать для первых блюд, как и всякую дичь.

В зимнее время продается в специализированных магазинах "Дары природы". После покупки, перед приготовлением, мясо следует обмыть не водой, а молоком или подержать его в молоке около часа (в случае заветренности).

ИЗЮМ, Вяленый виноград. Как продукт имеет наибольшее кулинарное применение на Ближнем и Среднем Востоке и в Средиземноморье.

Торговые наименования разных видов изюма меняются очень часто. Поэтому в поваренных книгах, изданных даже сравнительно недавно, 15–20 лет назад, они отличаются от сегодняшних, а тем более от названий столетней давности. Однако существо видов изюма за последние 2500 лет не менялось. Их было и есть четыре: светлый, мелкий изюм, без косточек из сладких зеленых и белых (серых) сортов винограда. Чаще всего он называется кишмиш (кулинарное название), или сабза (современное торговое название); темный, почти черный или синий, а чаще темно-бордовый бескосточковый изюм, по старой кулинарной терминологии — "коринка", по современной торговой — "бдана", или "шигани". Имеет две основные разновидности: очень сладкий и слегка сладкий, суховатой консистенции; светло-оливкового цвета, средней величины, обычный изюм с одной косточкой; крупный, мясистый, очень сладкий, приятный на вкус, с двумя-тремя большими косточками. Получают его из винограда сорта хусайне — "дамских пальчиков" или из гермиана.

Первый и второй виды изюма используются в хлебобулочных и кондитерских изделиях, второй — особенно в кексах и куличах. Третий вид изюма идет обычно на приготовление компотов, напитков. Этот вид изюма используется и при приготовлении мясных блюд, и для плова, особенно в сочетании с урюком.

Четвертый вид — крупный косточковый изюм имеет весьма разнообразное применение. Без косточек, измельченный, он идет на приготовление кондитерских изделий и пудингов, в целом виде — для сдабривания напитков — квасов, морсов, его можно использовать в компоты как сухофрукт, сохраняющий вкус и после варки.

В торговле различают изюм фабричной и ручной обработки. Фабричный изюм ровнее, лучше очищен от примесей, но менее

ароматный, чем изюм ручной обработки. В остальном же характер обработки не имеет существенного значения для кулинарного использования.

В сдобное тесто лучше использовать изюм в измельченном виде, предварительно его обваляв в муке. Тогда изюмины не сконцентрируются в одном месте теста, а распределятся в выпеченном изделии равномерно.

ИКРА. Обработанные и засоленные икринки рыб различных пород. Различают четыре вида пищевого продукта из икры:

черную икру, то есть икру осетровых (осетр, белуга, севрюга, стерлядь);

красную икру, или икру лососевых, главным образом дальневосточных (кетовую, семужью, ча-вычовую);

розовую (икру сигов и ряпушки, минтая);

частиковую (икру щуки, судака, воблы, тарани, кефали, лобана).

Черная икра имеет несколько разновидностей, самой лучшей из которых во вкусовом отношении является паюсная. Кроме того, она может дольше храниться. Красную и розовую икру выпускают только зернистой. Частиковую, кроме щучьей, изготавливают исключительно в ястыках, то есть в оболочках, не разбивая на отдельные икринки. Частиковую икру обрабатывают сухой солью (12–12,5 процента соли к весу икры) в течение 8—12 суток в сухих деревянных ларях, затем промывают и укладывают рядами в бочки. Или же солят в тузлуке (сильном растворе соли) 3–4 часа, а затем провяливают 2 недели (кефали, лобана).

Только щучью икру делают пробойной, то есть икринки освобождают от пленок ястыков и просаливают.

Икра любых видов используется исключительно для закусочного стола (для бутербродов). Но прежде ее подавали и к горячим блк> дам: к блинам (особенно красную икру), к картофельным блюдам из целого печеного картофеля (черную и красную), клали в супы-кальи (черную икру).

Икру любой свежей частиковой рыбы можно приготовить самостоятельно. Для этого надо разорвать *ястык* (см.), выложить икру в глубокую посуду, освободить от пленок и раздавленных икринок, жира и т. п. и осторожно протереть икру на волосяном сите, ячейки которого должны быть чуть крупнее икринок. Очищенную икру перемешать с измельченным луком (чем тоньше, тем лучше), солью, перцем до получения однородной смеси (на 200 г икры — 1 луковица, 1 чайная ложка соли). Затем постепенно вливать чайной ложкой в икру сливки, осторожно втирая их в икру, но не повреждая целостности икринок, которые чуть увеличатся в объеме (25 мл сливок). Посыпать крупной

солью, дать постоять час, убрать невпи-тавшиеся кристаллы соли (поэтому нужна именно крупная соль).

ИЛАНГ-ИЛАНГ. Цветы и масло (цветов и плодов-семян) тропического растения семейства аноно-вых, называемые иногда "орхидейным маслом" или "орхидейными духами", употребляемые для ароматизации готового чая и некоторых сладостей. В Китае лепестки этих цветов вялят или сушат и используют как добавку в компоты (один лепесток на 1 литр жидкости).

ИМБИРЬ. Пряность, которую готовят из корневища тропического травянистого растения. В молотом виде — мучнистый, серовато-желтый порошок, жгучий на вкус. Возделывается как огородное растение. Имеет чрезвычайно широкий аспект кулинарного применения.

В русской кухне имбирь известен с XVI в. Он применялся как ароматическая добавка в квас, сбитень, брагу, мед, а также в пряники, куличи, сдобу, варенье, компоты. В западноевропейской кухне используется, кроме того, в пиво, пудинги. В странах Азии, на родине имбиря, его добавляют в блюда из птицы, а свежий имбирь целым корневищем засахаривают и варят из него варенье чоу-чоу (пополам с апельсиновыми корками). В Индии имбирь добавляют в пшеничную муку, чтобы улучшить ее вкус и предохранить от запаха затхлости, а также широко используют для маринадов.

В тесто имбирь вводят в процессе замешивания: в сладкие блюда (муссы, кисели, компоты, пудинги) — за 2–5 минут до их готовности, в соусы — лишь после тепловой обработки.

ИМЕНИННЫЙ ПИРОГ. Рыбный, мясной или сладкий пирог в честь именинника, по возможности оригинальной формы (овал, восьмигранник, вытянутый прямоугольник). Имеет несколько слоев начинки. Несладкий пирог бывает закрытым, сладкий — полузакрытым. На лицевой верхней стороне пишется имя именинника (на закрытых пирогах — наколкой, полузакрытых — тестяным жгутом, накладываемым на начинку).

ИМЕНИННЫЙ СТОЛ. Обед в честь именинника. От именинного пира отличается тем, что это не полный обед, а холодный или сладкий стол, подготовленный заранее. Холодный именинный стол включает разнообразные закуски, соленья. Из горячих блюд — отварной картофель к закускам и обязательно — пирог или пироги. Сладкий стол состоит из именинного пирога с вареньем и всевозможных кондитерских изделий — кексов, печений, сладостей, конфет, варений, орехов. Обязательно ставят самовар. Иногда после чайного стола подают фрукты или мороженое, особенно летом.

ИНГИБИТОРЫ (ИНГИБИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА). Собирательное наименование химических веществ и соединений, которые препятствуют или тормозят развитие разного рода бактерий в пищевых продуктах. Применяются главным образом при производстве различных напитков, соков. Очень часто их воздействие приходит в противоречие с фактическим качеством продукта (например, мутный, но свежий яблочный сок лучше, чем красивый, яркий, прозрачный, но насыщенный ингибиторами); однако так называемая покупательская психология и торгово-рекламная целесообразность диктуют необходимость использования этих веществ, соединений. Поэтому отказ от них прямо связан с повышением культуры и знаний покупателей. В капиталистических странах использование ингибиторов фирмами, производящими продукты, ничем не ограничивается, что ведет к появлению на рынках красивых, но вредных пищевых товаров. В СССР действуют нормы, устанавливающие предел применения ингибиторов. При использовании консервированных компотов, соков, фруктовых пюре в кулинарии, и особенно при их нагревании, необходимо учитывать наличие и характер ингибиторов в том или ином продукте и, по возможности, избегать его тепловой обработки, а также не давать консервированные соки, не имеющие гарантии "детского питания", малышам до 6 лет.

ИНЖИР. Вяленый плод смоковницы. В русской кулинарии известен под названиями "винные ягоды", "фиги", "смоква". Его используют в компотах, делают из него (и свежего) превосходное варенье. Целебен.

ИСТОРИЧЕСКИЕ БЛЮДА. Блюда, названные в честь известных исторических лиц или событий. Особенно богата ими французская кухня (начиная с XVII в.). В XVIII в. и в начале XIX в. мода называть блюда именами государственных, политических и военных деятелей перешла в Англию, Австрию, Италию, Польшу, Россию.

От исторических блюд следует отличать другие именные блюда, названные в честь лиц, бывших нередко государственными деятелями, писателями или дипломатами, но выступавших в роли "изобретателей" этих блюд, или лиц, которым было приписано их создание. Например, дипломат маркиз де Бешамель, принцесса де Субиз, граф Строганов, граф Гурьев. Названия таких блюд пишутся с маленькой буквы: соусы майонез, бешамель, субиз; бефстроганов, гурьевская каша и т. д.

Названия исторических блюд пишут с большой буквы: бифштекс Шатобриан, бараньи котлеты Помпадур, суп Кольбер, пирожные Наполеон и Талейран, крем Мирабо, цыплята Ришелье

(см. *названия блюд*).

К

КАБАЧЕК. Круглый поднос-судок, состоящий из двух дисков, положенных друг над другом на общем стержне; нижний диск является поддоном, а верхний имеет ряд вырезов, куда ставятся различные сосуды. Кабачек применяется для подачи одновременно разных видов какого-либо напитка или изделия, например, наливок, ликеров, варенья, приправ и т. д. В процессе еды кабачек остается на столе или на приставном столике, чтобы каждый мог брать с него, что нужно по мере надобности.

КАБАЧКИ (кабаки, тебека, гарбуз, бухарка). Продолговатая столовая тыква. Употребляются для мясных и овощных супов, супов-пюре (пополам с крупами), жаренья; очень часто используются для фарширования мясо-рисовой смесью. Подаются с томатным соком (соусом) или сметаной. В суп закладываются последними из овощей, за 10 минут до готовности блюда. Жарятся на любом жире и масле в течение 5–7 минут.

КАВАРДАК (от тюрк, кавурдак — жареное мясо). В разных русских областях так называют разнородные смешанные блюда; в Тульской — род окрошки с толчеными черными сухарями, луком; иногда — солянку, в Псковской области — окрошку и всякую безвкусную стряпню. В Поволжье кавардак — пшенная жидкая кашица с рыбой, в Прикаспии, Оренбуржье — вяленая мелкими кусочками красная рыба, в Тамбовской — брага из смеси пива, остатков меда, воды. Не удивительно, что в переносном смысле слово кавардак означает беспорядок.

КАЗАН. Котел с выпуклым, полусферическим дном, используемый для приготовления мяса, пловов, "жареных” супов (шурпы) и других блюд восточной кухни. Делятся на стационарные (вмазанные в печь или поставленные на камни) и подвесные — казанки. Готовя на плите, казаны необходимо ставить на особую подставку — кольцо с треножником. Благодаря форме дна пища в казанах, особенно медных, не подгорает, даже

при очень сильном огне.

КАЗАРЯТИНА. Кулинарное название мяса диких темно-серых гусей.

КАЙЛА. Основная часть составных вторых блюд таджикской и узбекской кухонь, в частности шимы, монпара, лагмана и др. В узбекской кухне носит название ваджа, в пловах — зирвак, т. е. основа, начинка.

Кайла состоит из мяса (обычно баранины, но иногда из мяса красной или пернатой дичи — косуль, джейранов, куропаток, перепелов), овощей определенного набора (лук, свекла, маргеланская редька, морковь, капуста, помидоры, пастушья сумка, реже — картофель, сладкий перец, скорценер, побеги люцерны) и сухофруктов (изюм, курага, урюк, барбарис, иногда — яблоки).

Каждую из указанных групп продуктов обжаривают отдельно в перекаленном масле, затем соединяют и доводят до готовности — получается кайла. Заправляют ее пряностями и пряными травами в горячем состоянии перед снятием с огня. Состав пряностей колеблется в зависимости от местных условий и обычаев (как правило, пряная заправка состоит из красного и черного перца, зиры, кинзы, чеснока, укропа, иногда также — куркумы или шафрана).

Приготовленная кайла имеет специфический островатый вкус и аромат. Обычно ее соединяют с каким-нибудь пресным, готовым, прошедшим тепловую обработку продуктом: отварной лапшой, картофелем, рисом, яйцом, паровым омлетом.

Различные сочетания кайлы с отварными мучными и яичными изделиями или их комбинациями дают разные по названию блюда среднеазиатских национальных кухонь, отличающиеся друг от друга лишь соотношением кайлы с нейтральной частью и вариациями в ее составе.

КАЙМАК. Густые, толстые, как блины, уваренные пенки, приготавливаемые из жирного топленого молока на юге России, Кавказе и в Средней Азии. Молоко для каймака кипятят на слабом огне в плоской посуде, и по мере уплотнения пенок снимают их и наслаивают одна на другую, давая затем возможность в течение суток-двух слегка закиснуть. В результате образуется каймак — нечто среднее между сметаной, сладким творогом и сливочным маслом. Каймак едят с хлебом, сдабривают медом и подают к чаю. Кладут как приятную жирную приправу в горячие блюда — рисовую и гурьевскую каши, кутью, пудинги. Каймак обладает особой микрофлорой, создающейся в нем в результате брожения. Поэтому это не только приятный, вкусный, питательный, но и полезный продукт.

КАКАО (бобы, порошок и напиток, а также масло-какао). Пищевой продукт, оказывающий сильное стимулирующее воздействие на нервную систему. Поэтому не рекомендуется употреблять его часто, особенно детям. Какао-порошок, приготовленный для напитка, обычно соединен с ванилью. Его размешивают с сахаром, заваривают обязательно вначале водой, а затем вливают эту заварку в горячее молоко (а не доливают к ней молоко, как это часто принято).

Какао-масло — весьма ценный компонент для приготовления кондитерских изделий, особенно конфет.

КАЛАБУХА (колобуха, кала-бушка, колоб, колобок). Толстая, круглая лепешка, изготавливаемая в виде хлебного кома, почти шара или разбухающая до формы шара к концу выпечки.

Колобуха (в сказках — колобок) — чисто русское хлебное изделие, возникновение которого было случайным, но вкус и форма его были обусловлены самим характером теста. Дело в том, что колобки пекли не всегда, а лишь при отсутствии припасов для хлеба в их обычном количестве. На колобок — единственный — шли остатки разной муки и все поскребки квашни, что оставлялись на закваску. По логике крестьянина, из этого сборного теста должно было получиться не особенно качественное изделие. Однако именно высокий процент закваски и разнообразный характер муки (пшеничной, ржаной, овсяной, ячневой и т. д.), имеющей разное сечение помола и свои особенности ферментации, создавали позитивный кулинарный эффект. Получался пышный, особо ноздристый, мягкий, хорошо пропеченный и долго нечерствеющий хлеб. Крестьянин мог объяснить такое явление либо чудом, либо тем, что его, как голодного человека, обманывал собственный вкус. И в том и в другом случае это и послужило причиной создания сказочных сюжетов о колобке. С общим же улучшением жизни, с исчезновением ситуаций, когда необходимо было прибегать к изготовлению колобков, причина возникновения сказок о нем стала неясной для новых поколений. Вся "чудесность" колобка трансформировалась у сказателей в его внешность — шарообразную форму и именно это свойство стало отражаться в мифических вариантах.

КАЛАЧ. Белый пшеничный русский хлеб. Известны две разновидности калачей: муромский и московский, из которых до наших дней сохранился последний.

Калачи появились в XIV в. как заимствование татарского пресного белого хлеба — лепешек, которые подверглись русской обработке: в пшеничное тесто добавлялась ржаная закваска. Отсюда уникальность калачного теста и способ его

приготовления. Чисто русскими являются форма и названия отдельных частей калача. Главная часть — животок с губой, затем — ручка или правильнее — дужка (в старину называлась еще — перевясло). Каждая часть отличается своим вкусом, так как при разной форме и объеме они выдерживаются в печи одинаковое время и поэтому по-разному пропекаются и "поджариваются". Одно из отличий калачного теста — его способность не черстветь длительное время. В XIX в. калачи замораживали в Москве и везли в Париж, где оттаивали в горячих полотенцах и подавали как свежеиспеченные, даже по прошествии меся-ца-двух.

Возникновение калача в Муроме (первоначально) объясняется контактами местных хлебопеков с татарскими, а закрепление производства калачей в этом городе — торговым значением его в средние века. Однако экономический и политический упадок Владимирско-Суздальской Руси сказался и на том, что калач как один из символов экономического благополучия переместился в Москву. "В Москве калачи, как огонь, горячи", — говорит пословица. Здесь калач нашел многочисленного потребителя, отсюда стало возможным вывозить его не только в другие города, но и за границу. До сих пор калач остается съедобным сувениром столицы.

Это объясняется не только тра^ дицией, но главное — сохранением в неприкосновенности технологии производства.

КАЛИННИК. Калиновый пирог, приготавливаемый особым образом. Калину не кладут в начинку, а (предварительно высушив) размалывают в порошок, заваривают его крутым кипятком в кашицу-пюре, на котором замешивают тесто из ржаной муки (рассоложенной). Выпекают в виде толстой лепешки без начинки. Сахара не кладут, это один из самых старинных русских пирогов. Сохранился в Калужской и на юге Смоленской областей.

КАЛИННИЦА. Сладкое блюдо из пареной калины, смешанной и слегка уваренной с медом и сахаром. Употребляется в районах Южного и Среднего Урала, Юго-Западной Сибири, Северо-Восточного Казахстана.

КАЛЬЯ. Разновидность русского рыбного супа. Отличается от ухи тем, что для нее можно использовать не только пресноводную, но и морскую рыбу (как самостоятельно, так и в сочетании с речной). Кроме того, для кальи стараются использовать преимущественно жирную рыбу, то есть в первую очередь осетровых, белугу, севрюгу, калугу или карпа. Главная особенность жидкой части кальи состоит в том, что в нее наряду с водой входит наполовину огуречный рассол и небольшое количество лимонного сока (1–2 столовые ложки). Огуречный

рассол добавляют через 7—10 минут варки рыбы в кипящей воде, а лимонный сок — после снятия кальи с огня. Обязательные компоненты также — лук (2–4 луковицы на 1,5 л воды), картофель, мелко нарезанные соленые огурцы и рис (2–3 столовые ложки на 1 л воды). Рис в калью можно вводить также отварным, после варки рыбы, но перед заливкой лимонным соком. Варят калью в общей сложности 15–18 минут. Из пряностей необходимы черный перец, петрушка, лук-порей. Иногда делают сложную калью, куда наряду с рыбой, отваренной кусками, добавляют также галки — клецки из рыбного фарша, муки и взбитого яйца. Калья — вкусное перйое блюдо, к сожалению, выходящее из повседневного употребления.

КАМБАЛА. Рыба прибрежных, мелководных морских районов. Употребляется в основном для жаренья в растительном масле, в отварном виде менее вкусна. При разделке камбалы необходимо соблюдать определенные правила: обрезать голову и брюшную часть так, чтобы границы обреза приходились по костям, снять верхнюю темную кожу с обеих сторон, обрезать круговые плавники до бескостной мякоти. Перед обжариванием рыбу необходимо панировать в муке, лучше — в рисовой, смешанной с небольшим количеством соли. Обжаривают 7–8 минут с каждой стороны до появления золотистой корочки. В качестве пряности, оттеняющей вкус камбалы, употребляют порошок тимьяна, которым посыпают ее во время жаренья, как солью.

КАМА. Эстонское толокно, смесь муки из предварительно обжаренного зерна ржи, овса, ячменя, гороха, бобов, взятых в равных долях. Один из древнейших продуктов народов Прибалтики, оставшийся от времени неолита и периода безогневой кухни. Этот вид толокна выпускается в настоящее время пищевой промышленностью Эстонии. Традиционное применение камы — смешивание ее со свежим молоком, простоквашей, сливками в жиденькую кашицу или в плотные бабошки-клецки, которые едят сырыми. К каме можно добавлять также соль, мед, превращая ее то в закуску, то в сладкое блюдо.

КАНАПЕ (франц. canape — основное значение — мягкая скамья, род дивана). Бутерброды, приготавливаемые на поджаренном хлебе (черном или белом) с румяной, твердой корочкой, на который накладывают не масло (как обычно), а толстый слой какого-нибудь продукта — шпрот, сардин, паштета, отварной курицы, рыбы горячего копчения, дополняемых свежими овощами — ломтиком или кружочком огурца, помидора, листиком сельдерея, веточкой укропа, перышком лука.

Иногда к канапе для вязкости или увеличения мягкости добавляют еще и ложечку какого-нибудь соуса — майонеза,

бешамеля, сметаны. Канапе готовят заранее, причем сразу несколько десятков, или сотен штук. Делают их в форме квадратиков и втыкают в них вертикально небольшие шпажки, чтобы можно было брать канапе, не деформируя мягкую накладку.

КАНДИРОВАНИЕ (от итал. candire — варить в сахаре). В широком смысле означает заниматься кондитерским искусством, производить различные операции — варить сахар и приготавливать в нем кондитерские изделия.

В узком смысле — кандиро-вать — варить варенье или опустить в кипящий сахар и обварить в нем до получения необходимого цвета и вкуса тот или иной пищевой продукт: полуфабрикат — фрукты, тесто.

КАПЕРСЫ (капорцы, каперцы). Почки вечнозеленого средиземно-морского растения, которые специально маринуют и только в таком виде используют как острую приправу к супам-кальям, солянкам, ко вторым блюдам из почек, к рассольникам с почками, в салаты.

КАПЛУН. Холощеный, специально откормленный на мясо петух.

Употреблялся до начала XX в. в европейской кухне, в основном французской, которая издавна ввела различие между четырьмя видами куриного мяса: курица,

цыпленок, *пулярка* (см.) и каплун. Все они отличались друг от друга вкусом, способом приготовления и предназначались для разных блюд. Каплуна готовили целиком, в основном запекали как парадное блюдо. Цыплят жарили и отваривали, курицу отваривали на бульоне и тушили кусочками, пулярку жарили целиком или половинками.

В настоящее время при бройлерном производстве прежние методы подготовки птицы утратили свое значение, но старая терминология все же сохранилась в ресторанном языке как указание на характер приготовления.

КАПУСТА. Одно из древнейших огородных растений, многообразно используемое в кулинарии.

Лучше всего капусту квасить — максимально сохраняются полезные вещества. При квашении капусту надо сильно утрамбовывать и на каждые ее 100 кг употреблять 4 кг соли. Выдерживают забродившую капусту не менее двух-трех недель (до полного исчезновения запаха газов). Капусту заквашивают с морковью, яблоками, клюквой или брусникой (по-русски); со свеклой и красным перцем, (закавказский вариант). Квасят и по-французски: наскоро бланшируют, добавляют 3 процента соли, 4–5 процентов сахара и 0,5 стакана сухого вина на каждые 10 кг

капусты. До заквашивания вводят примерно 1/4 или 1/3 от ее веса яблок, слив, свежего кизила. Настоящая капуста — провансаль становится готовой к употреблению уже через 5 дней (вместо 20–24 дней при обычном заквашивании).

Капусту используют также в *голубцы* (см.).

В финской кухне капусту варят в молоке с добавлением сахара — получается вкусная каша.

В китайской кухне капусту, как правило, обжаривают во фритюре (полминуты-минуту), иногда бланшируют предварительно весь кочан и обсушивают его.

В качестве приправ к квашеной капусте употребляют лук, подсолнечное масло, перец, но только не сметану.

Цветная капуста, наоборот, очень вкусна в свежем виде, бланшированная "бутонами" и с приправой из смеси зеленого (порошкового) сыра со сметаной.

КАПУСТНИК. Запеканка или пирог со свежей, чуть тушеной или слегка пассерованной капустой. При тушении капусту не следует доводить до изменения цвета (порыжения), а прекращать тушить, когда она станет мягкой и появится приятный капустный аромат. Тушить капусту лучше всего с луком, тмином, небольшим количеством хорошо измельченной моркови. Охладив капусту и добавив в нее рубленые яйца' или грибы, можно использовать ее как начинку для пирогов, пирожков, а также для приготовления запеканок (уложить на противне, сверху смазать взбитым яйцом и слегка припудрить мукой).

КАРАВАЙ. Название, получившее распространение в русском кулинарном обиходе, относимое нередко к совершенно разным изделиям. Караваем называют большую краюху хлеба домашней выпечки, каравайчиками — круглые или эллипсовидные пирожки и булочки без начинки, и, наконец, в одних областях так называют толстые лепешки, в других — ватрушки крупных размеров, в третьих — сдобные полусладкие булочки.

КАРАМЕЛЬ. Конфеты, для приготовления которых в основном используется плавленый сахар. Карамельной пробой называют такую стадию плавления сахара, когда он начинает буреть и приобретать слегка горьковатый вкус. Карамельный сахар используют для придания особого запаха различным напиткам, кондитерским изделиям. Карамельные конфеты изготавливаются по одному принципу: начинка любого состава обволакивается плотным панцирем расплавленного сахара-леденца в стадии, предшествующей карамелиза-ции. Таким образом, в карамельных конфетах не всегда и не обязательно присутствует собственно карамелизованный сахар.

КАРАСИ. Традиционное рыбное блюдо русской кухни. Имеет

две стадии приготовления.

В начале караси, даже самые мелкие, после чистки и потрошения панируют в муке и обжаривают на любом растительном масле до полного уплотнения панировки (иногда с мелких карасей чешую не снимают), а затем подготовленную рыбу перекладывают в глубокую сковороду, засыпают мелко резанным репчатым луком, заливают сметаной и тушат под крышкой еще четверть часа, обычно в духовом шкафу. В результате мелкие кости становятся мягкими.

КАРБОНАД (от франц. carbon — уголь). Свинина, приготовленная для сравнительно длительного хранения. Варится паром или сухим теплым воздухом, что в прошлом достигалось при помощи ровного угольного жара — отсюда произошло и название.

Карбонад можно приготавливать либо из вырезки либо из филе. Мясо очищают от пленок, но слой жира обязательно оставляют. Затем свинину плотно панируют мукой, иногда покрывают тканью вместе с мукой или эмульсией, в составе которой имеются соль, пряности (перец), селитра, пищевые красители. Для лучшего проваривания куски нарезают в форме узких продолговатых цилиндров или брусков, соответствующих размерам и сечению естественной вырезки.

Если карбонад приготавливается из других частей туши, его называют шейкой.

КАРНЕПУРЕ. Итальянское блюдо, запеканка из мяса, макарон, овощей и хлебного мякиша, разведенного молоком.

КАРЛУК — см. РЫБИЙ КЛЕЙ.

КАРП. Прудовая рыба, имеющая нежную, неплотную мякоть. Наилучший способ приготовления — тушение или запекание в духовке на сковороде под крышкой вместе с картофелем, луком, морковью и пряностями (лавровый лист, перец, укроп).

КАРТОФЕЛЬ. Клубневое растение, продукт универсального применения в кулинарии. Приготавливают его различными способами: отваривают в воде, на пару, жарят во всех видах масел и жиров, тушат и запекают во всех средах и видах посуды и даже кандируют в сахаре. На вкус картофеля влияет способ кулинарной обработки (что создает возможность разнообразия блюд из него), а также форма его разделки (запекание и отваривание в мундире и целиком в очищенном виде, в виде бляшек, брусков, соломки, в форме пюре и сыротертом виде). Один из основных показателей качества картофеля — степень содержания крахмала: чем она выше, тем вкуснее продукт. Поэтому картофель не следует мыть задолго до приготовления или в теплой воде, держать долго очищенным в ней, так как это

ведет к потере крахмала. Блюда из картофеля нужно подавать горячими, сразу по приготовлении, их нельзя разогревать вторично.

Нельзя соединять картофель с кислыми продуктами, так как при этом он твердеет, задерживает приготовление всего блюда и теряет свои положительные свойства. Нежелательно и разогревать блюда из картофеля.

КАСТРЮЛЯ. Посуда для варки продуктов. Появилась в XVII в. во французской кухне, изготавливалась первоначально только из меди и употреблялась для приготовления тушеных блюд, соусов, а не супов (до конца XIX в. до появления эмалированной посуды). В России кастрюли впервые стали применять на флоте с 1720 г.

КАТЫК. Кислое молоко, заквашенное культурой болгарской палочки. В отличие от простокваши (сырокваши) заквашивается после выпаривания на медленном огне до потери 1/5 своего объема и последующего остуживания до 30–24° катыком предыдущего дня изготовления. Катык (он же — ма-цун, мацони, йогурт) широко употребляется в чистом виде и как приправа в национальных кухнях Средней Азии, Закавказья, Татарии, Башкирии.

КАЧЕМАС. Дальневосточное название вяленой жирной рыбы, так называемой провесной, эластичной и мягкой, в отличие от сушеной на ветру рыбы, называемой юкола.

КАШТАНЫ. Съедобные плоды каштанового дерева в виде крупного ореха, содержащие очень высокий процент крахмала в сочетании с растительным маслом. Употребляются в национальных кухнях народов Южной Европы, Малой Азии, у нас в стране — в Закавказье. Готовить каштаны довольно сложно. Вначале их надо перекалить на листе в духовке, обварить кипятком, затем очистить от скорлупы и отварить в молоке, как картофель, но на очень медленном огне. При отваривании же в воде скорлупу с каштанов не снимают, а делают в ней сверху крестообразный надрез. Варят 5–7 минут после закипания, затем воду сливают, снимают скорлупу и варят в небольшом количестве кипятка на медленном огне около получаса. После этого желательно доваривать каштаны в молоке, пока они не станут совсем мягкими.

КВАС. Один из древнейших русских напитков. Впервые упоминается в летописи под 1056 г. До конца XIX в. приготавливался как слабоалкогольный напиток (2–3°) на ржаном солоде с добавками ароматических и пряных трав (мяты, чебреца, душицы), ягодных соков (малины, брусники, яблок, груш). При фабричном производстве кваса технология его приготовления была значительно изменена. Квас стали изготавливать из

готового печеного хлеба, его остатков, из сухарей, из остатков теста и муки на хлебозаводах и т. д. В качестве солода ныне употребляют мальтозу (сироп) заводского производства.

Для домашнего приготовления напитка часто используют квасной концентрат.

КЕКС. Английское название различных сдобных кондитерских изделий с начинкой в виде вкраплений в тесто изюма, цукатов или орехов. Кексы выпекают в толстостенной чугунной посуде (форме) или в огнеупорной глиняной. Тесто их жидковатое, текучее. Форма смазывается маслом и, кроме того, выкладывается изнутри промасленной бумагой (пергаментом).

Рецепты староанглийских кексов

1. Состав. 200 г сливочного масла (в крайнем случае маргарина), 200 г сахара, 4 яйца, 250 г пшеничной муки, 50 г цукатов, 30 г миндаля (можно заменить его изюмом, орехами, но нежелательно), ваниль, половина чайной ложки углекислого аммония (карбонат аммония).

Приготовление. Масло распустить, растереть добела и взбить с сахарной пудрой, втереть по одному взбитые яйца, затем постепенно подмешать муку, ввести аммоний, ваниль и цукаты. Тесто посыпать сверху рубленым миндалем или воткнуть ядра его целыми. Хорошо добавить в тесто вишни, тертые грецкие орехи. Выпекать в течение часа.

2. Состав. 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 5 яиц, 375 г пшеничной муки, 75 г миндаля, 250 г изюма, 100 г цукатов, тертая цедра половины лимона и его сок.

Приготовление. Растопить масло, растереть его с сахаром добела, добавить по одному растертые, предварительно взбитые желтки яиц, затем муку, рубленые миндаль, изюм, мелко нарезанные цукаты (лучше разные — апельсиновые, лимонные, айвовые, арбузные, персиковые), сок лимо-наˆ цедру и в самом конце — взбитые отдельно в пену белки. Никакие средства для поднятия теста не нужны. Выпекать в форме, на среднем огне 1 час 15 минут.

КИСЕЛЬ. 1. Русский кисель. Кисловатое, полузаквашенное студенистое блюдо из муки — ржаной, овсяной, пшеничной, гороховой. Кисель из ржаной, овсяной, пшеничной муки едят с сытой (с разведенным теплой кипяченой водой медом.) Гороховый кисель едят с мясным бульоном или мясной подливкой.

2. Сладкое блюдо западноевропейской кухни, приготавливаемое на основе сока или отвара ягод и фруктов с добавлением сахара (или меда) и картофельного (или кукурузного) крахмала. Такой кисель используют как десерт, а

также как подливку к другим видам десерта. Консистенция сладких киселей может легко варьироваться в зависимости от доли внесенного крахмала. Для западноевропейских кухонь характерны густые (1 столовая ложка крахмала на 1 стакан воды) либо жидкие кисельки-подливки (1 чайная ложка крахмала на 1 стакан воды), для русской кухни — средней густоты кисели (2 чайные ложки крахмала на 1 стакан воды, причем ягодные кисели — клюквенный, из красной смородины, черничный — едят с молоком). В Прибалтике приготавливают жидкие кисели на основе компотов, вместе с фруктами и ягодами. Такие кисели носят название "фруктовой каши".

КИШМИШ. См. ИЗЮМ.

КЛЮКВА. Болотная ягода. Важный компонент блюд русской, бе-лорусской, польской кухонь. Используется как приправа к мясу и дичи (см. *взвары*) в квашениях, солениях и мочениях, для приготовления морсов, киселей, соусов в кондитерском деле.

КЛЯР. Обволакивающее полужидкое тесто, панировка, применяемая для покрытия рыбы, овощей, фруктов, птицы, мяса, грибов с целью более быстрого обжаривания.

Состав кляров варьируется, но почти всегда в них входят мука, яйцо, вода, а также добавки — соль, пряности, масло, молоко.

КОВРИГА. Круглый хлеб ручной формовки (коврига ржаного хлеба). В некоторых областях России и Белоруссии так называют круглый толстый ломоть хлеба, отрезанный ”во всю ковригу”, то есть по диаметру.

КОВРИЖКА. Изделие из пряничного теста размером до 1–1,5 м в длину и до 1 м в ширину, высотой 6—10 см, иногда составленное из двух половинок, наложенных друг на друга, с промазкой из повидла или варенья посередине.

Вес коврижек иногда достигает пуда и более. Помимо обычных компонентов пряничного теста в изделие иногда добавляют орехи (миндаль), изюм или цукаты. Как и все пряники, коврижка покрывается сверху сахарной белой или розовой глазурью.

КОВРИЖНЫЙ СТОЛ. Угощение на русской свадьбе в доме невесты в то время, когда она, жених и дружки, а также основной состав приглашенных уезжают для совершения брачного обряда. Ковриж-ный стол устраивают родители невесты для тех родных и знакомых, которые по какой-либо причине не могут быть приглашены на свадьбу или не хотят присутствовать на ней.

КОЛЬЕРЕТКА. Дополнительная этикетка, наклеиваемая на горлышко бутылки, содержит уточнение или пояснение относительно качества напитка.

Экспортные товары всегда снабжаются кольеретками. Безалкогольные напитки и пиво часто бывают с одними кольеретками, без *этикеток* (см.).

КОЛЬРАБИ. Овощное растение, родственное капусте, у которого кочерыжка составляет основную массу, а листья фактически отсутствуют. Кольраби чрезвычайно полезный продукт. Ее употребляют в супы, мелко нарезав соломкой. Свежую кольраби используют в тертом виде (на мелкой терке) как салат, без каких-либо добавок.

КОМПОТ. Жидкое десертное блюдо, смесь свежих или сухих фруктов, отваренных в подслащенной воде (жидком сиропе).

КОНСОМЕ (от франц. соп-sommer — долго варить). Крепкий, сильно уваренный бульон из мяса или дичи (иногда "двойной", то есть мясной, сваренный на костном бульоне). В прошлом был характерен главным образом для французской и русской кухонь. В настоящее время консоме считаются вредными: употребление их ведет к накоплению холестерина в организме. В современном понимании консоме — крепкий и сильно посоленный бульон с пирожком.

КОРНЕТЫ (см. *шприц кондитерский*).

КОТЛЕТЫ (от итал. costoletta — ребрышко). Блюдо из рубленого или молотого мяса или рыбы в виде лепешки круглой или продолговатой формы. Первоначально котлетами называли натуральный кусок мяса, отрезанный вместе с реберной костью.

КОФЕ. Зерна кофейного дерева, богатые ароматическими веществами и алкалоидами, в основном кофеином. Родина — Южная Аравия (Йемен) и Эфиопия. Там и в настоящее время производят лучшие сорта (мокко, арабика). Однако основные поставщики кофе на мировой рынок — страны Южной Америки (особенно Бразилия и Колумбия), куда он был завезен европейцами. Эти сорта по своим биохимическим показателям хуже африканско-арабских.

Отношение к кофе, как напитку, за его многовековую историю было неоднозначным. В странах арабского Востока, в Передней Азии его всегда считали стимулирующим, сильным, но безвредным. В Европе он чрезвычайно ценился до XVIII в., когда в основном определились страны-потребители кофе — Польша, Австрия, Германия (в противоположность чайным — Англии, России). С конца XVIII в., и особенно в XIX в., против кофе, как и против чая, были выдвинуты резкие возражения — их отнесли к числу вредных, что было начисто лишено научных аргументов.

В нынешнем веке стали делать попытки объективно оценить эти продукты путем наблюдения за потребляющими их людьми. К 20— 30-м годам чай был полностью реабилитирован как в

высшей степени полезный напиток, относительно кофе сомнения усилились и опять совершенно необоснованно. Сравнение химического состава обоих продуктов подтверждало, казалось, вывод: кофеин, как алкалоид, гораздо сильнее теина чая, и на нервную систему, в первую очередь головной мозг, действует более возбуждающе. Однако все эти выводы делались либо чисто механически (путем сравнения равных весовых частей чая и кофе в чистом виде в лаборатории) или на основе субъективных ощущений (путем опроса людей), но совершенно без учета основного: что же конкретно содержит раствор. А между тем полезен или вреден напиток, зависит исключительно от того, как он приготовлен, то есть что фактически экстрагируется из кофе в каждом отдельном случае. Попытки "выжать" из кофе больше веществ путем усиления его нагрева дают нежелательный эффект — в напитке увеличивается доза вредных алкалоидов, причем гораздо больше, чем при неправильной заварке чая.

Отрицательное воздействие оказывает кофе на организм, если употреблять его с молоком, а еще хуже — кипятить их вместе. И в этом и в другом случае происходит процесс коагуляции, который в целом затрудняет пищеварение. Пить кофе с молоком и сливками стали лишь в конце XVIII в. — начале XIX в. сначала в Вене, а затем и в других соседних странах. Именно с этого времени европейцы начинают ощущать кофейный "дискомфорт".

На Востоке же никогда не употребляли кофе с молоком.

Что же требуется для правильного приготовления кофе? Во-первых, как и для чая, — без солей и иных примесей вода. Во-вторых, очень медленный и очень краткий нагрев, измеряемый долями секунды момент вскипания. Практически это достигается только с помощью турки — сосуда грушевидной формы с толстым дном, изготовленного из меди или серебра, но не из сплавов, и жаровни — железного ящика, наполненного речным песком с мелкой галькой, куда и помещаются турки. Это оборудование обеспечивает медленное, бесконтактное с огнем прогревание сосудов и их содержимого. Само заваривание должно происходить в следующем порядке. В турку заливают кипяток, насыпают молотый кофе и кладут небольшое количество сахара, который замедляет процесс вскипания, и одновременно делает его заметным, затем наливают холодную воду. Появление на поверхности пены, а вернее — незначительное посе-рение ее является сигналом готовности напитка (он кипит лишь внутри сосуда). Такой кофе безвреден и мягко-стимулирующе действует на нервную систему.

КРАХМАЛ. Мучнистый, белый порошок, извлекаемый из

многих растений. В кулинарном и кондитерском деле применяют чаще всего картофельный, пшеничный и кукурузный крахмал. Используется для загущения киселей, фруктовых каш (кисель, в котором сок заваривается вместе с фруктами), а также как добавка в лапшу (треть или четверть по отношению к пшеничной муке), кондитерские изделия — печенье, торты, рахат-лукум. В соединении с другой мукой крахмал повышает хрупкость и жесткость изделий. В китайской, корейской и японской кухнях вводится в горячие мясные или овощные жареные блюда в конце приготовления для ускорения варки и искусственного увеличения ломкости и "хрустящего эффекта" жареной пищи.

КРЕМ. 1. Начинка в конфетах, состоящая из шоколада, масла и сливок. 2. Покрытие для тортов и пирожных (сливочный крем).

3. Прослойка и наполнитель слоеных тортов и пирожных, трубочек, сдобы (яичный заварной крем).

4. Густые взбитые сливки для кофе по-венски и венской сдобы.

5. Десертные блюда (фруктовые, фруктово-яичные и фруктово-масляные кремы). 6. Кулинарные кремы из мяса или дичи *{суфле* (см.), взбитое со сливками), употребляемые для оформления супов или вторых блюд, а также для придания им определенного вкуса.

КРЕНДЕЛЬ (от нем. kringeln — сгибать, скручивать). Хлебное или мучное кондитерское изделие из сдобного теста, напоминающее по форме восьмерку или сдвоенный венок. Кренделями называют и мелкое печенье такой же формы.

КРЕПИНЕТ. Голуби или перепелки, зажаренные тушками на рашпоре или гратаре (решетках) над углями (не выше 10 см над слоем углей). Крепинетом во французской кухне иногда называли и ложных "голубей", то есть мясной фарш, завернутый в сальник, по размерам и форме напоминающий тушку и также приготовленный на рашпоре. Отсюда позднее всякий фарш, обернутый в листья капусты, получил наименование "голубцов", то есть изделий, похожих по методу приготовления на крепинет (см. *долма*).

КРОКЕТЫ. Изделия величиной с грецкий орех из молотого мяса, рыбы, картофеля или круп, панированные чаще всего в муке и обжаренные в масле. Наиболее распространенным видом крокетов являются комбинированные мясокрупяные или рыбно-картофельные, но могут быть и чисто мясные или картофельные. Подают либо с гарниром либо в специально приготовленном для них соусе, хорошо сочетающемся с их составом: грибном, томатном, мясном и т. д. Соус этот обычно загущают мукой или приготавливают, как заварной крем. Картофельные крокеты

можно использовать как гарнир. Крокеты могут быть и сладким блюдом: рисовые во фруктовом креме или соусе.

КРОМЕСКИ. Блюдо южнофранцузской кухни. Суть приготовления его в том, что основной продукт (например, рыба, ливер, овощи) измельчают на небольшие равные кусочки, отваривают, обжаривают и соединяют с каким-либо дополняющим продуктом (рыба — с грибами, овощи — с яйцом), затем заваривают оба эти продукта с густым соусом (яичным, сметанным, масляным) в плотную массу, которая застывает при остуживании. Из этой массы делают шарики или кубики, панируют их, снова обжаривают и подают как закуску к супам, в основном к бульонам.

КРУПЕНИК. Запеканка из крупы, чаще всего гречневой или манной, с творожно-яичной смесью, смазанной сверху маслом. В качестве подливки используют мясной соус или сметану.

КРУПНИК. Крупяной суп особого приготовления, блюдо польской и белорусской кухонь. Белорусский крупник делают на мясном бульоне из ячневой крупы, которую разваривают в жидкую кашицу, заправляют салом и маслом, уваривают до консистенции киселя, а затем добавляют отдельно сваренные овощи с отваром, а также творог и свежую зелень петрушки. Польский крупник приготавливают из перловой крупы, сваренной на овощном бульоне, а затем уваренной также до состояния кашицы, которую вливают при непрерывном помешивании в смесь из желтков и сметаны, подогревают, добавляют мелко нарезанный зеленый лук и петрушку.

КРУСТАДЫ. Особые хлебцы-закуски к супам. Приготавливают их из продуктов, подходящих к данному супу, и хлебного мякиша. Крустады ели большей частью с бульонами. В связи с тем что бульоны сейчас почти не употребляются, перестали изготавливать и крустады. Наиболее распространены были крустады из хлеба, картофеля и риса. Крустады из хлеба и теста приготавливали так. Замешивали на молоке, яйцах и рубленом луке тесто, в которое обмакивали размоченный в молоке хлеб и быстро обжаривали в подсолнечном масле или сале. Картофельные крустады делали из пюре, смешанного с размоченным в молоке хлебом и яйцом, нарезали массу на пластинки, которые затем обжаривали в масле. Рисовые крустады готовили из хорошо сваренной каши, которую растирали в плотное тесто, добавляли сало и формовали, даже не обжаривая, а лишь дав застыть.

КРУТОНЫ (от франц. crouton — корка). Десертные блюда из хлеба и сладких фруктов (засахаренных или сваренных в сиропе). Хлеб является основанием, на которое кладут часть персика, абрикоса или лимонного цуката *(цитроната* см.), и

одновременно компонентом, оттеняющим вкус и усиливающим сытность блюда. Кроме того, крутоны зрительно "увеличивают" размеры кушанья, что небезразлично, когда имеется небольшое количество редких фруктов, а надо разделить их на несколько человек. Так, например, достаточно всего три персика, чтобы приготовить десертное блюдо на 6 или даже 12 человек. Персик разрезают пополам или на 4 части и каждый ломтик кладут на кусок хлеба, такой же по форме, как и ломтик фрукта. Основу из хлеба готовят следующим образом. Белый сдобный или даже черный хлеб хорошего качества (например, бородинский) замачивают в подслащенном молоке со взбитым яйцом, слегка обжаривают, посыпают сахарной пудрой или смазывают яичным кремом, а затем поверх накладывают отваренный, маринованный, взятый из варенья или свежий ломтик абрикоса или персика. Достаточно одного ананаса, чтобы сделать 8—12 крутонов — по числу долек.

КСЕНЬ. Древнерусское (до XVIII в.) название блюд из рыбьей печени.

КУБЕБА. Вид перца, растущего в Индонезии и Южной Индии и отличающегося, наряду с обычной для всех таких растений жгучестью, особым тонким ароматом и охлаждающим эффектом наподобие мяты. Кубеба используется, как и другие виды перца, в качестве приправы в блюда национальных кухонь Юго-Восточной Азии, а также во французской.

КУВЕРТ. Полный столовый прибор (ножи, ложки, вилки, тарелки, бокалы, салфетка) нл накрытом столе. "Накрыть стол на 12 кувертов" означает приготовить полностью *стол на 12 персон.*

КУГЕЛЬ. Национальное еврейское блюдо: лапша с гусиным жиром, залитая взбитыми яйцами.

КУЛАГА. Русское и белорусское сладкое блюдо, существует в двух вариантах: кулага с калиной и кулага ягодная по-белорусски. Русская приготавливается из ржаного солода и ржаной муки, калины, без добавок сладких пищевых продуктов (сахара, меда). Солод разводят кипятком, дают настояться 1 час, затем закладывают вдвое большее количество ржаной муки, замешивают тесто и дают ему остыть до температуры парного молока (28–25°), после чего заквашивают ржаной коркой и после закисання теста ставят в протопленную печь (русскую) — обычно с вечера до утра, то есть на 8—10 часов. При этом посуду плотно закрывают и замазывают тестом для полной герметизации. Кулага создается в процессе сдержанного брожения без доступа воздуха со слабым нагреванием. В результате образуются особые ферменты, богатые витаминами группы B_2, B_6, B_{12} и B_{15}, которые в сумме с другими компонентами обеспечивают продукту

приятный вкус и полезность. В народе кулагу применяли для лечения простудных, нервных, сердечных, почечных, желчнокаменных заболеваний. Этот лечащий эффект и вкус были результатом исключительно особых условий приготовления.

Кулагу белорусскую готовят без солода, смешивая ржаную муку с любыми лесными ягодами (обычно земляникой и черникой) и небольшим количеством сахара или меда.

КУЛЕБЯКА. Закрытый мясной, рыбный или грибной пирог в виде батона. При такой форме кулебяки все слои хорошо пропекаются, ее удобно нарезать на порции.

Тесто кулебяки — дрожжевое, сдобное, на опаре (минимум 40 г дрожжей на 1 кг теста) — после выпечки должно быть достаточно прочным, чтобы выдерживать большой слой (или слои) начинки. Поэтому не следует его замешивать на молоке. Кроме того, между слоями начинки должны быть блинчики-прокладки, приготовленные заранее и вложенные в кулебяку до ее выпечки. Начинка всегда сложная, на основе какого-либо одного продукта — мяса, рыбы, грибов, капусты, к которому добавляют другие компоненты — рис, крутые яйца, лук.

Наиболее распространенные начинки — мясо и рис с рублеными яйцами и луком; капуста свежая жареная с крутыми яйцами, луком и грибами; каша гречневая с луком и красной рыбой; рыба и рис с луком.

КУЛЕШ. 1. Редкая мучная каша с салом. Белорусское национальное блюдо.

2. Пшеничная кашица со шкварками и луком, украинское и южно-русское блюдо.

КУЛИС. Вид приправы, употребляемой к первым и вторым блюдам. Приготавливается из небольшого количества высококачественных мясных, рыбных продуктов и добавляется для аромата к блюдам за 5–7 минут до их полной готовности. Вот как приготавливают одну из таких приправ. Кусочки рыбы ценной породы вместе с пряными овощами (луком, петрушкой), маслом и небольшим количеством рыбного бульона варят в сотейнике до состояния густой соусообразной массы. Для усиления аромата прибавляют все, что хорошо сочетается с рыбой: грибы, морковь, перец, лавровый лист. В отличие от соуса кулис не виден: он растворяется в блюде, передавая ему свои ароматические и вкусовые качества. Концентрированную приправу вливают за 5 минут в кастрюлю с уже полуготовой отварной рыбой и прогревают на очень слабом огне. За это время рыба доходит до полной готовности, а кулис впитывается в нее. Таким образом можно придать соусу вкус осетрины, обычному отварному мясу вкус дичи и т. д. Кулисы готовят в основном в ресторанах и для

крупных, массовых парадных обедов на несколько сотен человек.

КУМПЯК. Сырой, неприготовленный окорок, предназначенный для изготовления ветчины или буженины. Название употребляется в белорусском языке, а также в языке переселенцев из Белоруссии, проживающих в Литве, Латвии и Черниговской области.

КУПАТЫ. Особый вид сырых колбас, нуждающихся в кулинарной обработке. Изготавливаются в Закавказье, поступают в торговую сеть и общественное питание. Приготовление купат состоит в отваривании их в кипятке (до всплытия или в течение не более 3–4 минут), а затем в обжаривании на сковороде в масле. Обжаривать купаты без предварительного проваривания не рекомендуется. После проваривания купаты следует проткнуть вилкой, снять пленку и обжарить в масле с луком и овощами.

КУРИЦА. Домашняя птица, широко используемая для приготовления закусок, первых и вторых блюд и имеющая ряд кулинарных категорий. См. *каплун*.

КУС-КУС. Национальное блюде берберов и арабов стран Магриба (Северной Африки) и Сахары, распространенное также у ряда африканских народов, живущих южнее Сахары. Состоит из манной крупы и пшеничной муки. Приготавливается следующим образом. На специальную доску, имеющую небольшую вогнутость и напоминающую плоское корыто, напыляют муку, высевают манную крупу, разбрызгивают немного воды. Затем обеими руками делаются вращательные движения по поверхности доски до тех пор, пока крупинки "манки” не превратятся в шарики наподобие дробинок. В процессе приготовления несколько раз напыляют муку и разбрызгивают воду из пульверизатора. Партию дробинок ссыпают в кастрюлю и вновь приготавливают следующую на той же доске. Крупинки отваривают на пару, в салфетке. Подают с разными острыми приправами, чаще всего с перцем, карри, томатным или иным соусом.

КУТЬЯ. Восточнославянское обрядовое поминальное блюдо, состоящее из крупы (риса, овса, целой, недробленой пшеницы) и сладкой добавки (меда, цукатов, изюма, засахаренных вишен). Части кутьи приготавливают отдельно: из крупы варят рассыпчатую сухую кашу, обильно сдабривают маслом (сливочным), иногда небольшим количеством сливок. Затем вводят сладкую часть: мед, изюм, чуть распаренный в горячей воде и обсушенный, пряности. После соединения всех компонентов кутью прогревают в течение 10 минут в глиняном горшке.

КЮФТА. Кулинарные изделия ряда восточных кухонь (турецкой, среднеазиатских, иранской), приготавливаемые по

типу *крокетов* (см.) французской кухни. В отличие от крокетов кюфту отваривают, а не обжаривают и к тому же она обязательно содержит какой-либо фруктовый сушеный плод (абрикос, алычу), вокруг которого и обволакивают фарш. Кюфту подают с различными растительными соусами либо в составе мясных супов.

КЯТА (гата). Армянское национальное кондитерское изделие. Начинка и оболочка его имеют одинаковый состав продуктов: мука, сахар, масло. Оболочку делают из теста, замешанного на растопленном масле с добавлением сахара. Начинка представляет из себя сухую смесь сахарной пудры, муки, перетертую с маслом. Завернутая в лоскут теста, эта сухая начинка начинает плавиться в процессе выпечки и проникает в более разряженное тесто, связывая и соединяя его в массу. В результате получается достаточно плотное по консистенции и в то же время мягкое, рассыпчатое, практически нечерствеющее изделие.

Л

ЛАБАРДАН (лабердан). Международное наименование блюд, приготовленных из трески, в ресторанной кухне XIX в. Сохраняется ныне лишь для блюд из трески, засоленной в бочках в виде тушек. Перед приготовлением лабардан обязательно отмачивается от соли. В связи с развитием производства свежемороженого филе из трески, а также сушеной трески (сток-фиш) необходимость в выпуске лабардана отпала. Поэтому современные блюда из трески не только именуются иначе в каждой стране (кабейо, кабельау, код, торшк и т. д.), но и технология их приготовления изменилась. Напоминанием о существовании лабардана и кулинарным пережитком его приготовления является отмачивание мороженой трески, лишенной соли, в результате которого из рыбы выходят в воду самые полезные вещества.

ЛАВРАК. Балканское название вторых блюд из щуки, распространенное в кулинарной и художественной литературе. Так, например, увидев в меню какого-либо болгарского ресторана в числе русских блюд ”суп из лаврака по-казацки”, следует понимать, что это ”уха щучья донская”.

ЛАГМАН. Блюдо среднеазиатской кухни, по-видимому, китайского происхождения. Имеет узбекскую, таджикскую и дунганскую разновидности, отличающиеся незначительными вариациями.

Лагман состоит из мясо-овощной (основной) части — ваджи *(ксйлы* (см.) и лапши. Последняя в лагма-не играет роль главного отличительного признака. В дунганском (так называемом настоящем лаг-мане) применяется только тянутая, а не резаная и катаная лапша. Использование в лагмане макаро-нов, вермишели и т. п. изделий промышленного производства позволяет лишь внешне имитировать это блюдо, но совершенно изменяет его характер.

Ваджу (кайлу) и лапшу готовят раздельно, а затем соединяют в блюдо. Лагман подают в глубоких касах, а не в тарелках, располагая слои поочередно: слой лапши, слой кайлы, сверху заливают катыком и посыпают укропом и кинзой.

Примерный состав продуктов для лагмана.

Для лапши: 0,5 кг муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 0,5 чайной ложки соли.

Для ваджи: 0,5 кг баранины, 200 г растительного масла, 2 картофелины (крупные), 2 моркови, 1 редька, 1 свекла, 1 стручок сладкого перца, 100 г капусты, 4 луковицы, 4 помидора, 1 головка чеснока, 1 стакан зелени кинзы, по половине чайной ложки черного и красного перца.

О приготовлении ваджи (кайлы) см. *кайла.*

ЛАЗАНКИ. Изделия итальянской кухни. Изготавливаются из того же теста, что и лапша, но нарезаются прямоугольниками, причем фабричные лазанки обычно гофрируются и похожи поэтому на шиферную кровлю. Отваривают их, как лапшу, затем запекают в духовке с различными добавками (мясной фарш, сыр, творог, крутое яйцо, жареный лук). Сдабривают после готовности маслом или сметаной. От запеканок лазанки отличаются тем, что начинки в них расположены не слоями, а равномерно перемешаны. При упоминании этого блюда в меню всегда указывается начинка: лазанки с сыром, лазанки с луком и т. д.

ЛАМАНЦЫ. Изделия западнославянской кухни. 1. Ламанцы сладкие. Приготавливаются из пресного теста (мука, вода, растительное масло), которое раскатывают, как лапшу. Затем размечают лист теста на крупные квадраты (чертой или накалыванием) размером в стандартное печенье, подсушивают в духовке. Разламывают лист по намеченным линиям, помещают (вертикально) в жидкую горячую смесь кипятка, меда, сахара, мака (или толченых орехов) на 5–7 минут. Ламанцы подают к столу теплыми. 2. Ламанцы соленые.

Состав теста: мука, пиво, сливочное масло, соль, тмин. Тесто раскатывают до 2 мм толщиной, нарезают ромбами и густо накалывают. Выпекают в духовке на умеренном огне в течение 5–7 минут. Соленые ламанцы подают к пиву, бульонам, пивным супам польской, литовской, чешской и словацкой кухонь.

ЛАНГЕТ (от франц. languette — язычок). Тонкий ломоть говядины, который слегка отбивают и после панировки обжаривают. Подают с любым гарниром. Блюдо ресторанной кухни. Получило распространение в нынешнем веке как одно из наиболее легких по изготовлению и поддающихся стандартизации. У нас известно как блюдо и полуфабрикат.

ЛАНСПИК. Поварской термин для обозначения выпаренного

до состояния желе бульона (мясного, рыбного, куриного), остающегося при этом прозрачным и ароматным, сохраняющим полный вкус продукта. При приготовлении ланспи-ка используются кроме бульона овощи (морковь, лук, петрушка, сельдерей), пряности (перец, лавровый лист), соль, уксус, голье (соответствующее бульону), желатин, оттяжки (взбитые яичные белки). Ланспик готовят в открытой посуде (чтобы бульон не превратился при выпаривании в клей), в закрытой кухне (чтобы избежать тяги воздуха, вызывающей помутнение бульона при концентрации). Эти сложности, а также изменения в технологии приготовления блюд за· последние полвека потеснили ланспик, прежде любимый "инстру-мент" поваров для исправления кулинарных ошибок. Но в ресторанной кухне он еще сохраняется. Используя его, возвращают свежесть супам после их многократного подогревания, а также аромат первым и вторым блюдам, устраняют запах пригорелого. Ланспик хранят, как консервы, в герметически закрытой посуде в холодильнике.

ЛАПША. 1. Мучные изделия, выпускаемые пищевой промышленностью, из которых можно готовить различные первые и вторые блюда. 2. Домашнее пресное тесто из пшеничной муки, тонко раскатанное и разрезанное на узкие полоски.

"ЛАСТОЧКИНО ГНЕЗДО". Продукт (а точнее, полуфабрикат), принадлежащий к "таинственным", "загадочным","экзотическим" изделиям китайской кухни. О нем существует масса противоречивых сведениц. О его составе обычно не сообщается ничего определенного. Даже в кулинарных книгах "ласточкиным гнездом" порой называют блюдо, в то время как это — вид продукта., который может входить составной частью в разные кушанья, служить добавкой к ним. Что же представляет собой "ласточкино гнездо" на самом деле? На голых скалах некоторых островов Южно-Китайского моря, где нет ни травинки, ни глины, ни песка, один из видов ласточек — саланганы — использует в качестве "строительного материала" для своих жилищ молодь тонких длинных, как проволока, морских рыб типа сайры, у которых нет еще костей, а также гирлянды морских икринок на морской капусте и других съедобных водорослях, скрепленные птичьей слюной, они высушиваются до состояния камня под палящим солнцем и морским ветром. Этот полезный рыбно-растительный продукт без костей, очищенный со всех сторон, и представляет собой полуфабрикат, не портящийся годами. Куски "ласточкина гнезда", залитые кипятком и выдержанные 5 часов (воду меняют), способны увеличиваться в объеме в 8—12 раз (в зависимости от процентного соотношения рыбы и водорослей). Его добавляют в куриный бульон, в котлеты (фрикадели) из

куриного мяса. Внешний вид "ласточкина гнезда" напоминает половину пиалы диаметром 6 см. Цвет — беловато-желтоватый, полупрозрачный (высший сорт), серый, красновато-серый и черный.

"Ласточкино гнездо" считается высшим по стоимости пищевым продуктом: фунт его ценится в 500 гонконгских долларов.

ЛЕБЕДА. Растение, употребляемое в пищу с глубокой древности. До XIX в. специально разводилась в садах, ею засевались большие участки наряду со злаковыми. Еще древнегреческий врач Гален подметил, что лебеда способна "питать, придавать сытость" наравне с животными продуктами. Позднее было открыто значительное содержание в ней протеина. Она не имеет ни запаха, ни вкуса, что делает ее идеальным компонентом любых сочетаний.

Не подверженное воздействию засухи, это растение на протяжении многих столетий было буквально спасительницей многих народов Европы от голода в период неурожаев.

Лебеду и сходную с ней мари (которую, кроме ботаников, никто от лебеды не отличает) добавляли в муку, что повышало питательные свойства хлеба, он лучше пропекался и дольше хранился. В настоящее время это главное применение лебеды забыто совершенно, как и использование ее семян для получения каш. Лебе-довую кашу — лебедянь — ели с молоком и яйцом, по вкусу она близка к гречневой. В России основным районом производства лебедовой крупы была Нижегородская (ныне Горьковская) область и прилегающие к ней области Среднего Поволжья.

Свежая лебеда (листья) используется для салатов, супов, гарниров как зеленая овощная масса, подобно капусте. Но к лебеде необходимы ароматические пряные добавки: перец, чеснок, лук, петрушка.

Что касается дикой лебеды, зеленой, в отличие от садовой мари (белого, светло-зеленого, красноватого и бордового цветов), то ее можно употреблять лишь весной и в начале лета, до цветения. При этом надо обращать внимание, чтобы с тыльной стороны листьев был белый мучнистый налет. Сорта дикой лебеды без налета — горьки или даже ядовиты.

В международной и русской вегетарианской кухнях известно и такое блюдо, как котлеты из лебеды. Его рецепт: 200 г мелкосеченых листьев белой лебеды, 50 г лука, 30 г овсяной крупы или геркулеса, 10–15 г жира (масла или сала), перец, чеснок — для сдабривания, сухари и яйцо — на панировку. Из этих продуктов выходит две котлеты по 150 г.

ЛЕДЕНЕЦ. Кристаллический, плавленый сахар, а также конфеты из него, обычно подкрашенные пищевым красителем в яркие цвета. Мелкие леденцы, импортировавшиеся в металлических коробках и сдобренные различными ароматическими эссенциями, а потому непохожие по вкусу на русские, подкрашенные жженым сахаром, называли по месту производства — графства Монпансье. С 20-х годов нынешнего века леденцы стали выпускать в виде прямоугольных пластинок и называть прозрачными конфетами. В Средней Азии основным видом леденца был кристаллический виноградный сахар ”новот”.

В настоящее время основными видами леденцовых конфет являются: театральные, прозрачные, мятные, барбарис и другие. Не исчез кое-где и кустарный рыночный леденец: петушки, рыбки, собачки, звездочки на палочках.

ЛЕМИШКА. Украинское мучное блюдо из гречневой муки с салом типа запеканки.

ЛЕПЕШКА. Разные виды хлебных изделий дискообразной формы (утолщенный блин разного диаметра — от 5 до 25 см). Лепешка — основной хлеб народов Средней Азии. Лепешки могут быть пресными, дрожжевыми, сдобными, печеными, жареными. Поэтому слову "лепешка” всегда должно сопутствовать определение. В Пермской области поныне даже сладкий кремовый торт, если он круглый, называют лепешкой, в то время как торт прямоугольной формы из того же самого бисквита называют "торт” или "пирог”.

ЛЕЩ. Рыба, отличающаяся повышенной костистостью и резко выраженной уплощенной формой. Эти качества определяют особенности кулинарной обработки ее: больших лещей разрезают со спины, вынимают хребет и крупные реберные кости, не повреждая кожу, а затем фаршируют овощами, зеленью, кашами и запекают или зажаривают. Средние лещи лучше всего запекать, не потроша и не очищая от чешуи, а лишь обсыпав солью. Мелких лещей и подлещиков, особенно костистых, лучше всего превращать в фарш, удалив плавники и выпотрошив, но также не очищая от чешуи, а срезав мясо с крупных костей вместе с кожей.

ЛИ. Способ приготовления, термин французской и большинства западноевропейских кухонь, вошедший в XVIII в. и в практику кондитерского дела. Буквально означает "постель”. Краткое указание в рецептах: сделать ”ли”, приготовить ”ли” дается тогда, когда надо из многих компонентов делать ровные, плотно наложенные слои теста, начинки (перемежая тонкие и толстые), наглухо закрытые, хорошо подвернутые, красиво окантованные, т. е. заправленные, как парадная постель.

ЛИИРОВАНИЕ (ЗАГУЩЕНИЕ). Указание лиировать, или

загустить, чаще всего дается в рецептах приготовления супов, соусов, муссов и некоторых полужидких вторых блюд, например кифтелуце (тефтели по-молдавски), чахохбили. Лиировать можно также, и в процессе приготовления полуфабрикаты, например фарши, пюре. Обычно загущение делается при помощи муки, яиц, крахмалов и других обволакивающих продуктов, придающих известному блюду (например, картофельному пюре) новую консистенцию, вкус и даже цвет.

Лиирующие материалы не должны превышать 5–1 % массы (веса) того или иного блюда, в обычный рецепт которого они не входят. В русской кухне частым видом лиирования является подпыл, то есть подсыпка муки в тесто, если оно окажется слишком жидким при подходе (подъеме) или в процессе приготовления начинает прилипать к рукам, хотя все компоненты заложены правильно. Делают это так: на доску подсыпают тонкий слой муки и прокручивают на нем два-три раза тесто.

ЛИВЕР (от англ, liver — печенка). Внутренности домашних животных и птицы: почки, печень, сердце, легкие, желудок. Иногда ливер называют *субпродуктами* (см.), что неверно.

Печень (самый ценный продукт ливера) идет на приготовление паштетов, консервов, вторых блюд, в основном жареных.

Почки используются для солянок, вторых блюд (их отваривают и тушат).

Сердце, желудок, вымя приготавливают путем длительной, иногда многочасовой варки (см. *фляки*).

Ливер (без его наиболее ценных частей — печени, почек, желудка или при незначительном их количестве) идет на приготовление дешевых паштетов и ливерных колбас.

В целом ливер по своей пищевой ценности нисколько не ниже, а иногда даже выше мяса, но требует более тщательного и умелого, а главное — более дифференцированного приготовления.

ЛИМОНАД. Прохладительный напиток, имеющий аромат и вкус лимона или других фруктов и ягод. Большинство лимонадов приготавливается при помощи ароматической лимонной эссенции и лимонной кислоты с добавлением небольшого количества сахара и незначительного процента красителя (чаще всего — морковь); вода — газируется.

Домашние лимонады делают из лимонной цедры, натурального лимонного сока, кипяченой воды, небольшого количества куркумы или шафрана (как красителя) и сахара. Натуральные лимонады выдерживаются не менее суток на льду (в холодильнике), но не газируются.

ЛОЖКА. Самый главный и распространенный предмет столового прибора у европейцев, что говорит о большом удельном весе в их питании жидких и полужидких блюд. Первые ложки из обожженной глины появились в эпоху неолита примерно в III тысячелетии до н. э. В античное время, с середины I тысячелетия до н. э., ложки изготавливались из рога, бронзы, золота и серебра. В Северной и Восточной Европе получили распространение деревянные ложки.

Первые серебряные ложки на Руси были сделаны в 998 г. (по требованию дружины Владимира Святославовича).

Азиатские народы не знали этого предмета столового прибора до своего знакомства с европейцами. Так, в Китае, Японии, Корее до нашего времени сохранились палочки для еды.

ЛОСИНА. Мясо лося. Отличается высокой плотностью и чрезмерной сухостью. Вместе с тем обладает прекрасным вкусом и ценными пищевыми достоинствами (большое содержание белков, витаминов). Поэтому лосину приготавливают по особой технологии: крупными кусками (не менее 1 кг) шпигуют и обвертывают свиным салом; томят в жаростойкой, толстостенной посуде непосредственно в печи или в духовке в течение 2—2,5 часов (в зависимости от объема куска).

ЛУК. Пряный овощ, одна из основных приправ во всех кухнях мира. Без лука нельзя приготовить вкусным ни одно блюдо, за исключением сладких. В связи с таким универсальным использованием лук издревле отбирался, дифференцировался и проходил селекционную обработку. Острые сорта ныне применяются для горячих мясных блюд (первое и второе), умеренные — для рыбных и овощных, сладкие — для закусочного стола, салатов и некоторые специальные виды — для сушки (мангир), маринования (алтайский).

В супах лук отваривается целиком; в соусах и крепких бульонах — измельчается и разваривается полностью; для салатов — нарезается колечками, для обжаривания в сложных мясо-овощных блюдах — крупными кубиками и т. д. Лук может быть и основой блюда (использоваться как оболочка долмы, составлять основу супов и запекаться целиком с медом как лакомство).

ЛЬЕЗОНИРОВАНИЕ. Введение в полуфабрикат блюда связывающего, склеивающего пищевого продукта.

Льезонирующими средствами обычно являются яичный белок или взбитое яйцо целиком, желатин, драгант, агар, крахмал. Каждый из них вводят в блюдо в процессе приготовления определенным приемом. Так, яичный белок (или яйцо целиком) взбивают до состояния "твердой пены” и затем осторожно

вмешивают небольшими порциями в массу основного пищевого продукта. Желирующие вещества вначале растворяют в холодной воде, затем процеживают, смешивают с основным продуктом и осторожно подогревают на медленном огне до температуры 40–50 градусов, а затем охлаждают.

Крахмалы растворяют в небольшом количестве холодной воды, затем вливают при помешивании в кипящий основной пищевой продукт.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ (дословно — шашлык из молотого мяса). Фарш, приготовленный на открытом огне — на решетке или металлических прутьях. Известен многим народам от Балкан до Ирана под разными наименованиями.

Фарш делается из баранины и бараньего жира. Половину его составляют сало и лук. Никакие иные связывающие компоненты не применяются (например, яйца).

При приготовлении жир частично, а иногда и полностью выплавляется. Его высокая температура обеспечивает быструю готовность блюда.

Фарш для люля-кебаба делают с помощью специальной мясорубки с трубкой или с приставкой-трубкой, из которой выходят "колбаски" длиной 20–25 см (после приготовления они становятся короче примерно вдвое). Не являются люля-кебабом ни в структуре, ни по вкусу блюда, похожие на него внешне, но приготовленные из других продуктов и иным способом (на сковородке).

ЛЮТ. Герметизация посуды, в которой приготавливается блюдо при помощи продуктов, не дающих побочных запахов и не отражающихся на вкусе его. Чаще всего для этого используется тесто.

Лют делают при приготовлении томленых блюд в духовке (например, раков по-белорусски, старинных полусупов русской кухни — тавранчук) и при дистилляции, а также при так называемых обратных супах, жидкость в которых создается к концу приготовления (уха по-горски).

М

МАЗАГРАН. Прохладительно-тонизирующий напиток, популярный в Европе в XIX в. Приготавливался домашним способом из натурального подслащенного кофе, на три четверти разбавленного кипяченой холодной водой со льдом. Напиток можно было слегка подкислить лимоном. Иногда для аромата добавляли несколько капель коньяка. В XX в. мазагран вытеснили американские массовые тонизирующие напитки заводского типа: кока-кола и его производные.

МАЗУРЕК. 1. Печенье, упрощенная модификация папошника у к раине к ого кулича. В основе рецепта — стойкое соотношение объемоз: желтков, сливок, сахара, масла, дрожжей (3:3:1:1:1). Мука добавляется произвольно после того, как все продукты перемешают. Последним кладут масло. Тесто должно получиться крутым. Его раскатывают тонко сразу после первого подхода, накалывают вилкой, смазывают яйцом, маслом и выпекают на листе в духовке. Затем в теплом виде мазурек ломают на куски или нарезают, сверху посыпают корицей, цедрой, сахарной пудрой, цукатами или смазывают вареньем.

2. Польское песочное печенье с ореховыми или фруктовыми наполнителями: сливовым, яблочным, апельсиновым, лимонным.

Рецепт цитрусового мазурека

Состав теста. 200 г масла, 100 г сахарной пудры, 300 г муки, три желтка, ваниль.

Состав начинки. 0,5 кг апельсинов, два лимона (у цитрусовых используются сок и цедра), 0,5 кг сахара, 50—100 г миндаля, полстакана (тонкостенного) воды.

Приготовление. Сварить желтки в дуршлаге, опущенном в горячую воду, затем растереть. Масло порубить сечкой в муке, высыпанной на доску. Замесить тесто, поставить на полчаса на холод.

Затем раскатать, выложить его в противень, предварительно

смазанный взбитым белком, в виде открытой коробки и поставить в нагретую духовку. В выпеченную остывшую "коробку" кладут начинку (варится в кастрюле с сахаром до загущения), посыпают ее сверху рубленым миндалем. После этого мазурек можно разрезать на отдельные пирожные. Для начинки годятся практически любое варенье и сладости (шоколад, молочный крем) — все зависит от вкуса и кулинарной фантазии, в этом, кстати, особенность и долголетие польского блюда.

МАИС. Название кукурузы и изделий из нее в России вплоть до 20-х гг. XX в.

МАЙОНЕЗ. 1. Соус, состоящий из взбитых яичного желтка, лимонного сока и растительного масла. "Изобретен" на острове Мальорка в конце XVIII в.

2. Холодная закуска из отварной рыбы (красной) или птицы (индейки, кур), залитых концентрированным бульоном, в котором варили мясо или рыбу с пряностями, овощами с добавлением растительного масла, а также ароматического уксуса или лимонного сока, но без применения желирующих веществ. Такой майонез выдерживают 4–8 часов в холодном месте. ˆ

МАЙОРАН. Пряное растение лесов Прибалтики, Белоруссии, Западной Украины, Смоленской и Брянской областей РСФСР. Используются засушенные листочки молодых побегов. Майоран обладает чрезвычайно приятным ароматом, хорошо сочетается с мясными блюдами. Его часто применяют при изготовлении колбас и потому в народе называют иногда "колбасной травкой".

МАК. Семена травянистого растения с крупными цветками. Используются в кондитерском производстве. Способ применения несложен, но требует навыка. Сначала мак промывают теплой водой, затем дважды ошпаривают крутым кипятком: первый раз мгновенно сливают воду, второй — держат около минуты. (Дольше задерживать кипяток нельзя, так как теряется масло.) Потом воду хорошо отжимают, мак слегка растирают (давят) в ступке и перемешивают с сахаром или небольшим количеством сиропа от варенья, чтобы придать ему вязкость, иначе он осыпется с кондитерского изделия.

МАКАРОНЫ. Изделия из муки твердых сортов пшеницы, иногда с добавлением яиц, имеющие форму трубок. Макароны были изобретены в Венеции. Это национальное, самое дешевое и самое распространенное кушанье в Италии, которое готовят на тысячи ладов, главным образом с томатным соусом и сыром пармезаном. Макаронами в Италии называются только самые тонкие трубки. Трубки потолще меццо цита, самые толстые — цита.

МАКРЕЛЬ. Европейское торговое название скумбрии.

Обладает чрезвычайно нежным и вкусным мясом, готовить которое надо как можно скорее, желательно сразу после улова. Самая вкусная макрель — поджаренная в плотной панировке, лучше всего яичной или горчично-тестяной.

МАКРОН. Вид пирожного, которое по сходству названия часто путают с макаронами, а по внешнему виду — с бисквитами. Изделие было известно еще в средние века в Византии. Делается из сахарного теста с миндальным верхом, покрытым белковой глазурью, и имеет вид маленьких ватрушек темно-желтого или светло-коричневого цвета. Пекут его в Греции, на Кипре, в Ливане, Северном Тунисе, Египте.

МАЛЬТОЗА. Солодовый экстракт промышленного изготовления. Употребляется для ускоренного приготовления кваса. Может служить в качестве вкусовой добавки в тесто при выпечке хлеба.

МАМАЛЫГА. Каша из кукурузной муки, молдавское национальное блюдо. Приготавливается особым способом в чугунке с помощью специальной палки — мешалки. По вкусу, консистенции и внешнему виду отличается от всех остальных каш. Режется вощеной ниткой или специальным деревянным ножом.

МАННАЯ КРУПА. Пшеничная мука крупного помола. Является основой для манных каш и *буберта* (см.). Применяется для выпечки пирожных, а также для клецек, галушек, начинок, пудингов, киселей и изделий типа лапши или для непосредственной засыпки в супы.

Использование манной крупы в нашем домашнем хозяйстве нередко ограничивается лишь традиционной варкой детских и диетических каш. А между тем кулинарные возможности этого продукта огромны.

МАНТЫ. Вид пельменей, приготавливаемых в Средней 'Азии. Они в три-четыре раза крупнее обычных. Фарш готовится из мелкорубленого бараньего мяса с большим количеством жареного лука. Вместе с ним в начинку может входить и предварительно отваренный бараний горох (см. *нут)* или свежая весенняя зелень (ростки люцерны, крапива, пастушья· сумка), заранее ошпаренная и обжаренная в растительном масле. Тесто состоит только из муки и воды, яйца не добавляют. Манты в отличие от пельменей защипывают вверху кисетом.

Отваривают манты на пару — в манты-каскане — особом многоярусном цилиндре, где вода находится только на дне.

МАРАСКИН. Плоды карликовой кустарниковой вишни, растущей в Далмации (побережье Адриатического моря в Югославии). Они почти не имеют мякоти, а лишь кожицу,

обтягивающую косточку, и обладают особым запахом — вишни и горького миндаля одновременно. Используются для ароматизации различных кондитерских изделий, а также широко применяются в ликеро-водочной промышленности. Существует много имитаций мараскинового аромата на основе синтетических веществ, особенно распространенных в пищевой промышленности США, ФРГ. Настоящий мараскин применяется лишь в изделиях югославского производства.

МАРГАРИН. Заменитель сливочного (коровьего) масла, в котором наряду с животными присутствуют и растительные жиры. Это сочетание создает ряд преимуществ: при жаренье и выпечке маргарин не расслаивается на составные части; изделия, приготовленные на нем, получаются более красивыми.

МАРГОГУСЕЛИН. Продукт типа маргарина, для приготовления которого наряду с животными и растительными используется также жир домашней птицы — гусей, уток, кур.

МАРЕШАЛЬ. Название различных блюд, в которых использовалась лишь лучшая (сочная, нежная) часть мяса какого-либо животного или птицы. Так, например, маре-шаль из кур означало, что в блюде использовалась только грудная часть (филе).

Кушанья типа "марешаль" были созданы во Франции в эпоху Людовика XIV, а в Россию перекочевали после 1814 года, когда русская армия одержала победу над Наполеоном.

Марешали готовить было сложно: филе слегка отбивали, фаршировали, крепко панировали (обязательно с яйцом) и обжаривали во *фритюре* (см.). Марешали подавались в густых (грибных, раковых, крабовых) соусах, с гарниром из молодых, нежных, слегка отваренных овощей. Получалось высокопитательное, очень вкусное, нежное по консистенции блюдо.

МАРИНОВАНИЕ. Способ консервирования продуктов или их предварительной обработки, при котором используется крепкий рассол — маринад, содержащий всегда или чаще всего уксус и соль. Первые маринады, появившиеся еще в Древнем Риме, представляли собой простую морскую воду, в которой вымачивали мясо, рыбу, дичь для смягчения или придания им иного оттенка вкуса. Использование морской воды как первого естественного маринада известно почти у всех "морских" народов. В Скандинавии и Финляндии до сих пор некоторые сорта морской рыбы не только вымачивают, но и отваривают в той воде, где она жила. Постепенно маринады усложнялись и приобретали различный характер в зависимости от вида сырья. В странах Южной Европы, где было развито виноделие, в маринадах вместо

соли или наряду с ней начали использовать уксус — продукт, получавшийся при скисании вина. Так появилось маринование овощей и фруктов, целью которого стало консервирование продукта на длительный срок. Система разнообразных и сложных рассолов была разработана почти во всех национальных кухнях, особенно во французской и всех восточных, где наряду с солью и уксусом в маринадах стали играть огромную роль пряности: пе^ец, лук, чеснок, гвоздика, корица, бадьян.

В настоящее время существуют сотни рецептов различных маринадов, которые делятся на две большие категории. К первой относятся те, что используются при подготовке продуктов перед тепловой обработкой — для смягчения мяса птицы и дичи; ко второй — маринады для консервирования рыбы, овощей, грибов.

МАРМЕЛАД. Кондитерское изделие из фруктово-ягодного пюре с сахаром в виде желе или конфет. В точном переводе с французского означает тщательно приготовленное блюдо цвета яблок. Первые мармелады, с которыми познакомились в Малой Азии европейцы в эпоху крестовых походов, и французские мармелады в период расцвета кондитерского искусства в XVIII в. приготавливались из яблок и айвы. Греки называли мармелад — ”пелтэ”, что означало "легкий щит”, "щиточек”. Они выпаривали, сгущали яблочный и айвовый сок в мелких небольших металлических блюдцах прямо на солнце. Их "мармеладины” буроватого цвета напоминали легкие, тонкие пластины щитов, обтянутых по традиции дубленой бычьей кожей.

Таким образом, родина мармелада — Ближний Восток и Восточное Средиземноморье, где испокон веков для сохранения обильного урожая фруктов было принято уваривать сок или фрукты целиком до максимального сгущения (плотная уваренная масса получалась в тридцать-пятьдесят раз меньше объема, чем исходный продукт).

В каждой стране существовали свои приемы уваривания фруктов и ягод и свои кондитерские изделия: бекмес, варенья, повидла,

цукаты и другие. Западная Европа до крестовых походов не знала никаких видов варенья, потому что была незнакома с сахаром. Лишь с XVI в., когда в Европу хлынул поток дешевого американского сахара, началось приготовление западноевропейских фруктовых кондитерских изделий. Так, в англоязычных странах появились джемы, а в романоязычных — конфитюры. Во Франции разработали более тонкий вид приготовления "непачкающегося, твердого, конфетообразного варенья”, получившего у них название "мармелада” и приготавливаемого в различных вариантах — с покрытием, без

глазури, желированного, пата уплотненного, тягучего.

Французские кондитеры заметили, что не все фрукты, а только некоторые, например айва, яблоки, абрикосы, способны давать при уваривании массу, застывающую до твердого состояния в отличие от варенья. Это объясняется содержанием в них вяжущего вещества пектина. Они и были выделены для приготовления основы мармелада. Все остальные соки или части фруктов добавляли в эту основу в небольших количествах. Когда же в XIX в. научились создавать искусственный пектин или получать его из других источников, то диапазон приготовления мармеладов увеличился. Однако настоящий мармелад по-прежнему можно получить лишь из айвы, яблок и абрикосов, к основе которых обычно для ароматизации или изменения цвета естественным путем добавляются сливы, вишни, смородина и другие ягоды и фрукты. Французские кондитеры добавляли в созданный ими мармелад три вида естественных усилителей желирования: отвар хрящей и мяса молодых (молочных) телят, то есть собственно желатин; рыбий клей, вырабатываемый из вещества, выстилающего внутреннюю поверхность плавательного пузыря осетровых рыб; растительные желители. В XX в. в состав мармеладов начинают вторгаться более дешевые желители, вроде костного желатина, крахмала, а для усиления "красивого" цвета стали применяться яркие искусственные красители. Естественно, все это привело к изменению консистенции и вкуса мармелада, превратило его из дорогого кондитерского изделия на столе господствующих классов в дешевую, доступную и широко распространенную сладость.

В настоящее время на металлургических предприятиях ряда стран в горячих и химических цехах рабочие употребляют не молоко, а мармелад как проверенное средство очистки организма. Высокая желирующая способность пектинов, их свойство собирать, как губка, и обволакивать все вредные химические вещества позволяют употреблять мармелад как питательное и одновременно дезинфицирующее средство.

МАРЦИПАНЫ. Эластичная смесь сахарной пудры с тертыми в порошок орехами, обычно миндалем, в соотношении 1:2 или 2:3. Дает массу, настолько хорошо формуемую без всяких склеивающих добавок, что из нее можно штамповать конфеты, которые удобно глазировать (сахарной, лимонной, шоколадной глазурью) или оставлять так, как они есть, что гораздо лучше: не искажается нежный вкус истинного марципана. Марципан был изобретен во Франции, но самое широкое распространение получил в Германии (в XVIII–XIX вв.) и Австрии.

Сделать марципаны несложно. Вот рецепт для домашнего

приготовления.

Состав. 0,5 кг очищенных ядер сладкого миндаля, 15 штук горького миндаля, около 200 г фруктового сахара, столовая ложка воды.

Приготовление. Миндаль ошпарить, снять кожицу, высушить при открытой дверце духовки на очень легком огне (не допуская не только подгорания, но и пожелтения орехов), смолоть в кофемолке как можно тоньше. Сахар превратить в пудру и просеять через мелкое сито. Оба компонента тщательно перемешать (лучше миксером) в однородную массу, выложить ее в форфоровую чашку и пульверизатором разбрызгать в эту смесь столовую ложку воды (холодной, кипяченой). Делать это надо вдвоем: один разбрызгивает, другой переворачивает массу, непрерывно, равномерно.

В полученную массу можно добавить 50 г промытого и мелко насеченного изюма, перемешать-и все пропустить четыре-пять раз через мясорубку.

После этого марципановую массу (с добавлением небольшого количества просеянного пудрообразного фруктового сахара — от 20 до 50 г) поместить в толстостенную металлическую посуду и подогреть на очень слабом огне.

МАСЕДУАН. Блюдо из свежих и слегка отваренных фруктов, пропитанных ароматическими сиропами, содержащими ликер или коньяки, и мороженого (пломбира). Часто фрукты, сильно охлажденные заранее, заливают специальным желе.

Маседуаны были изобретены во Франции и получили распространение как десертное блюдо в кухне господствовавших классов Европы (XVIII–XIX вв.).

Существуют сотни разновидностей маседуанов, но все они составляются по единому принципу — в каждом из них сочетаются фрукты и ягоды одного сезона. Поэтому бывают маседуаны летние, осенние и зимние (таково деление, принятое в России), а в странах южных — еще и весенние (например, в Закавказье их можно приготовить из черешни, белого и красного тута, алычи, горной ежевики).

Приготовление маседуанов. Фрукты и ягоды очищают от кожи и косточек и нарезают одинаковыми кубиками, ориентируясь на самую мелкую ягоду, входящую в состав данного блюда. Так, для маседуана с малиной или земляникой груши и яблоки нарезают на кубики по их размеру. Все плотные, твердые фрукты варят слегка в густом сахарном сиропе; нежные ягоды и такие насыщенные соком фрукты, как ананас и виноград, оставляют свежими.

Подготовленные компоненты заливают густым сахарным

сиропом, ароматизированным пряностями (ванилью, корицей), затем жели-руют (раньше для этих целей применялся рыбий клей или клей, из свиной кожи). Слои зажели-ров энных фруктов можно чередовать с фруктами, залитыми сиропом или пломбиром. Заполняют маседуаном высокую цилиндрическую форму. Заключительный процесс — замораживание. После этого форму снимают, маседуан разрезают или делят ложкой на порции.

МАСЛИНЫ. Соление, приправа из плодов оливкового дерева. Различают два вида: 1. Собственно маслины (так называемые греческие) — соленые зрелые плоды, слегка заквашенные. Этот род маслин распространен в странах Средиземноморья и в Малой Азии.

2. Зеленые маслины, или *оливки* (см.).

Как маслины, так и оливки используются либо в качестве острой закуски, либо приправы для усиления остроты таких блюд, как калья (вид ухи), солянки (жидкие, суповые и густые).

Маслины — обязательная принадлежность национальных кухонь многих южных стран. В условиях жаркого и влажного климата они выполняют функцию своеобразного биохимического регулятора для усвоения соли и жиров.

МАСЛА. Жиры, используемые в кулинарии либо в натуральном виде, либо как среда для приготовления других основных пищевых продуктов (мяса, рыбы, грибов, овощей, теста, фруктов). Делятся на две категории: животные и растительные. К животным маслам относятся: коровье масло, верблюжье и ячье масло, к растительным — оливковое, подсолнечное, ореховое, хлопковое, кунжутное, соевое и другие. Комбинированные — маргарин, комбижир, маргогуселин.

Как правило, животные масла употребляются в натуральном виде для добавок в готовые мучные или крахмалистые блюда и изделия, для бутербродов, а растительные — для сдабривания салатов, маринованных или соленых грибных и овощных изделий.

Масла применяются и для кулинарной обработки продуктов, главным образом для жаренья (см. *перекаливание масел и жиров*).

МАТЕЛОТ, или ”А ля мателот”. Рыбное блюдо французской кухни, получившее международное распространение и ставшее общересторанным европейским блюдом в разных вариантах. Буквально означает "по-матросски” и состоит из отварной любой (чаще морской) рыбы, как правило, целой или нарезанной крупными· кусками и залитой наполовину густым соусом. Во Франции мателот приготавливают с большим количеством лука-шалота, под соусом из белого или красного вина; в Голландии —

под соусом из муки, сливок и сыра; в странах Средиземноморья — с острым соусом на яичной основе с использованием лимонного сока, черного перца, маслин, каперсов, томата, лаврового листа; в Польше — под соусом из сливочного масла, рубленого крутого яйца, укропа. Для мателота используют рыбу, имеющую вкусное белое мясо на плотной осевой кости: палтуса, солнце-рыбу, нототению, судака, треску, пикшу и другие. Особенности разделки, приготовления и подачи блюда: голову и тонкую часть хвоста не используют, но в их отваре тушат. Мателот приготавливают в рыбном котле, время варки не более 15–20 минут.

МАЦА (правильное маццах). Название особого вида хлеба из пресного, плотно раскатанного в лист толщиной до 2–3 мм теста, выпекаемого на особой жаровне: по типу вафлей, без масла, между двух раскаленных металлических поверхностей. В отличие от лаваша — другого вида ближневосточного хлеба — маца представляет собой в готовом виде плотную ломкую пластину совершенно белого, мучного цвета.

МАЦОНИ, МАЦУН. Грузинское и армянское наименование болгарского кислого молока, или катыка. В Закавказье мацони употребляют как обязательный компонент при приготовлении разного рода блюд: добавляют в тесто для хачапури, заливают им горячие мясные, куриные и овощные блюда, приготовляют из него (холодного) в смеси с водой прекрасный жаждоутоляющий напиток.

МЕД. Натуральный продукт сложного состава, особой структуры и богатой вкусово-ароматической гаммы. Основной источник сладости у человека до XVI в., наложивший отпечаток на все меню сладкого стола в Европе вплоть до середины XVII в., то есть до появления и применения сахара.

Принципиально отличается от сахара по структуре, составу, температуре плавления и кипения и способности образовывать сиропы, кристаллизоваться и вступать в соединения с другими пищевыми продуктами.

Преимущественно использовался в мучных кондитерских изделиях типа пряников, коврижек и тому подобных, а также в смесях с фруктово-ягодными соками для создания напитков.

Как сладость широко употреблялся в натуральном виде, а также в виде добавок (без варки) в готовые крупяные блюда, например каши: кутью, коливо, гурьевскую, манную, розовую из саго.

На Среднем и Ближнем Востоке мед используется для заливки готовых кондитерских изделий в горячем виде, подобно соусу (например, для пахлавы), или для варки в нем теста

(тейглах).

После появления сахара как массовой сладости с конца XVIII в. употребление меда в кулинарных и кондитерских целях резко сократилось.

МЕДЫ ПИТНЫЕ. Крепкие алкогольные напитки, основным сырьем для которых являлся мед. Изготовлялись почти всеми древнейшими народами Европы: пиктами и валлийцами в Британии и Шотландии, древними германцами и скандинавами, древними греками и литовцами времен Гедимина, славянами, мордвой. Почти у всех них эти напитки носили сходное название: от греческого "меду" — опьяняющее. У славяц — "мед", у германцев — "меет", у норвежцев и шведов — "мьод". Это интернациональное название напитка не совпадало с национальными названиями натурального пчелиного меда. Однако технология приготовления медовых напитков была различной у разных народов. На Руси мед впервые отмечен летописью в *880* г. (ставленный), затем другой тип (хмельной) — в 920 г. и третий (вареный) — в 996 г.

В Мордовии, на Рязанской земле приготавливали четвертый вид — напиток пуре. Для всех питных медов были характерны огромные потери сырья: выход готовой продукции составлял от трех пятых до половины веса использованного меда и требовал больших объемов единократной закладки — порядка сотен килограммов.

Вот почему уже в XV в. медоварение резко сократилось, в XVI в. оно как промысел сходит на нет. В XVII в. мед производится редко, эпизодически, только для "домашних" целей имущих классов. И, наконец, меды фактически исчезают, утрачиваются даже рецепты их приготовления, поскольку они почти не записывались, а передавались устно. Меды вытесняет водка.

Все так называемые "меды", "медки" и пресловутые "медовухи", появившиеся в последние 200–250 лет, никакого отношения к русским питным классическим медам средневековья не имеют. Все они являются механическим разведением относительно небольших количеств меда в воде с добавлением к этой смеси (сыте) алкоголя в виде картофельного спирта. Питные же меды не содержат ни воды, ни алкоголя, полученного как продукт осахаривания крахмала, и, следовательно, свободны от сивушных масел, от тяжелых спиртов, жирных кислот и других побочных веществ, не говоря уже о своих совершенно иных ароматическо-вкусовых показателях. Имитировать питные меды нельзя, не повторив всех характерных процессов их многолетней выдержки. Практически необходимо минимум 10–15 лет, чтобы

создать мед типа X века.

МЕДИЦИНСКИЕ СИРОПЫ.

Условное профессиональное название кондитерских сиропов, получаемых не из традиционных продуктов (ягод, фруктов), а из "аптечного" сырья — трав, цветов, околоплодников. Термин применялся русскими кондитерами и связан с хранением отдельных секретов производства фирменных товаров частными кондитерскими фабриками и магазинами.

Цель "медицинских сиропов" — получение полуфабриката, обладающего естественным цветом, запахом, не свойственным основному пищевому сырью, из которого вырабатывается изделие. Это создает неожиданный эффект, придает изделию характер сюрприза. Например, запах свежего мака у тонкого сдобного печенья, не имеющего маковых зерен, или цвет пурпура у теста, сахарная пудра голубого или василькового цвета. "Медицинские сиропы" получали из лепестков жасмина, васильков, одуванчиков, цветов лопуха (пурпурный цвет), душистого горошка, ярких хризантем, пустых маковых коробочек.

На этих сиропах варили плоды или даже овощи, имеющие развитую мякоть, но лишенную аромата, и делали удивительные по запаху и форме или цвету цукаты из… моркови, репы, свеклы, редьки, арбузных корок, зеленых, не развившихся слив без косточек, молодых лесных орехов без ядер и других нетрадиционных для кондитерских целей растений. Догадаться, из какого сырья сделаны эти изделия, было невозможно. Их выдавали даже за заморские экзотические товары.

Технология получения "медицинских сиропов" была крайне проста. Прежде всего сырье (цветы, травы, кожура и прочее) высушивали, затем заливали кипятком и настаивали от нескольких часов (двух-трех, если необходимо было выгнать аромат) до двух суток (для получения интенсивного цвета). Настой сливали, процеживали, осветляли взбитыми, холодными, как лед, белками, отчего он приобретал яркость и прозрачность, потом смешивали с сахаром и варили до нужной консистенции. Лишь после такой подготовки им заливали фрукты, ягоды или подготовленные Овощи и орехи и варили, как варенье.

МЕЛАНЖ. Механическая смесь яичных белков и желтков, без соблюдения их точного соотношения, иногда замороженная и хранимая в брикетах. Используется в крупном кондитерском производстве (на фабриках) при приготовлении печенья, бисквитов и различного сдобного теста, расходуется в весовых единицах, в связи с чем рецептура кондитерских изделий с меланжем отличается от обычных домашних, где компоненты измеряются в штуках. Меланж приготавливается из боя яиц на

птицефабриках и доставляется на кондитерские фабрики в больших емкостях (цистернах), хранится в холодильниках. Замечено, что заправка теста меланжем значительно повышает стандартность изделий, улучшает их внешний вид после выпечки. Это связано с низкой температурой меланжевой массы, положительно влияющей на сдобные мучные изделия с применением искусственных разрыхлителей (соды, аммония, бензойной кислоты, пекарского порошка).

МЕЛИ-МЕЛИ. Торговое и бытовое название густого сиропа, сваренного из айвового (реже дынного) сока с сахаром и напоминающего внешним видом (цвет, консистенция) мед. Термин употреблялся в основном до второй мировой войны в странах Восточного Средиземноморья, Малой Азии, на Ближнем Востоке, Балканах и в Закавказье, то есть на территории стран, образовавшихся из бывшей Оттоманской империи или граничивших с нею.

МЕЛИС. Кондитерское название сахарного песка с очень мелким сечением кристаллов и не имеющего желтизны.

МЕЛИССА. Пряная трава, лимонная мята. Название дано ботаниками по имени нимфы из древнегреческой мифологии, научившей людей пчеловодству. Обладает нерезким запахом мяты, лимона и приятным духом меда, как бы слегка пробивающимся сквозь два доминирующих аромата. Употребляется исключительно, в кулинарии (в кондитерском деле ей соответствуют разные виды цедр, и прежде всего цедра грейпфрута и цедрата). Нежный аромат мелиссы исчезает при высоких температурах (свыше 110 °С), поэтому ее используют в основном в десертных блюдах как приятную ароматическую добавку в фруктовые и ягодные желе, муссы, кисели, компоты, а также сладкие каши, буберты, в подливки к соложеникам и другим типам сладких омлетов, к некоторым сладкомолочным блюдам (где цедра неприменима из-за наличия кислоты).

Мелиссу можно добавлять также в некоторые первые блюда, приготавливаемые из молодой летней зелени: в борщи и борщки, свекольники, холодники, окрошки, ботвиньи, зеленые супы из щавеля и шпината — здесь она облагораживает резкость кислых компонентов либо усиливает аромат (например, в безвкусном зеленом супе из шпината).

МЕНСА ГРАТУИТЕ. Даровые хлеба. Термин, применявшийся для акта раздачи бесплатного хлеба в Древнем Риме из государственных пекарен; а в эпоху средних веков разными государствами в случае чрезвычайных стихийных бедствий или исключительных торжеств.

В истории России известны три случая применения менса

гратуи-те. В 1601 г. во время великого голода Борис Годунов впервые прибег к этой мере. В 1606 г. Лжедимитрий I вторично использовал этот акт после своей коронации в Москве с целью оставить. след в истории об этом событии. И, наконец, в 1704–1705 гг. Петр I ввел менса гратуите для рабочих, строивших новую столицу — Петербург. Они ежедневно получали бесплатный хлеб в 4 часа утра в количестве полутора фунта на человека (613 г). Такое ограничение было связано с трудностями подвоза зерна из Центральной России.

МЕНСАЛЬ. Общее для всех западноевропейских стран латинское название торжественного покрывала для обеденного стола вплоть до второй половины XVII в., когда для понятия "столовая скатерть" появились наименования в каждой стране на национальных языках и произошли изменения во внешнем виде покрывала. Менсаль введена была впервые, по-видимому, не ранее второй половины XII в., а в странах Восточной Европы даже не ранее XIV в. До этого столы во время трапезы не покрывались (в отличие от церковных "престолов", "алтаря"). Введение столовых скатертей было чрезвычайно медленным процессом и сопровождалось регламентацией строгих различий в материале, из которого могли изготавливаться покрытия для культовых и бытовых целей. Для всех нетрапезных покрытий можно было использовать такие материалы, как алта-бас, аксамит, бархат, атлас, шелк, тафту, парчовые ткани. Для столовых же применяли только сукно, затем льняное полотное — голландское, русское. Сначала дозволялась однотонная и одноцветная ткань гладкой фактуры. Позднее, в конце XVII в., появился узор. Его наносили лишь при помощи особого переплетения нитей (льняная браная скатерть), но ни в коем случае не набойкой или вышивкой иного цвета. В то же время менсаль могла быть с бахромой по краям, но ни в коем случае не оставаться неокрашенной. Преимущественные цвета ее — темно-зеленый, красный, темно-синий, палевый, желтый, охровый, малиновый. Поскольку посуда в средние века была оловянной, серебряной, золотой либо деревянной, то выбор цвета мен-сали всегда определялся характером сосудов, приборов — так, чтобы они контрастировали резко на ярком поле. Золотая посуда прекрасно сияла на красной, малиновой, зеленой, темно-синей менсали, серебряная — на желтой, малиновой, палевой.

МЕНЮ. Программа застолья. Имеет ныне два основных значения. 1. Перечень блюд каждого конкретного завтрака, обеда, ужина, непрерывно меняющийся ежедневно и составляемый на день, неделю, месяц и даже год.

2. Общий список блюд, приготовляемых стабильно в

конкретном ресторане или кафе и остающийся длительное время неизменным, а также непременно отличающийся от меню других подобных заведений.

Слово "меню” французского происхождения, означает нечто маленькое, изящное, тонкое, нежное, самостоятельного значения, таким образом, не имеет. Э.то слово фигурировало в двух фразах, которыми обозначались самые первые "меню”: в записках, передаваемых на кухню из королевской канцелярии Людовика XIV с заказами на завтрак или обед следующего дня и называемых "Меню нот пур ля табль”, то есть "Записка по поводу стола”, и в красиво написанных на плотной бумаге карточках, подаваемых Королю перед обедом, которые озаглавливались так: ”Ля Карт де меню плэзир” — "Список утонченных удовольствий”. Таким образом, слово, само по себе к кулинарии не относящееся, оказалось единственно общим в обоих прообразах меню. Поэтому в других странах, и особенно в России, где французские термины просто "схватывали” на слух и применяли, не доискиваясь их смысла, быстро утвердилось это короткое и удобное для произношения слово.

В самой Франции слово "меню” в употребляемом у нас значении неизвестно и поныне. Там в ресторане просят "карту”, причем отдельно "карту обеда” и "карту вин”. У нас слово "меню” используется, главным образом, в первом значении как основном. Меню должно обладать целым рядом определенных качеств, и составление его является искусством. Из него должен быть ясно виден порядок подачи блюд и состав данного застолья. В хороших меню названия блюд должны быть официально общепринятыми в данной стране или регионе. При применении оригинальных национальных названий должен даваться не их перевод или транскрипция, а объяснение фактического пищевого состава таких блюд. Например: ариса (пшеничная каша с крошеным куриным мясом); борщ (сборный овощной суп с мясом на свекольной основе, кислой гаммы).

Задача всякого хорошего, квалифицированного меню — создать такой гармоничный стол, в котором максимум разнообразия сочетался бы с легкостью усвоения, небольшим количеством, неприедаемостью блюд. Это достигается, как правило, выполнением двух условий: ни один продукт не должен повторяться в течение обеда в разных подачах, сытные блюда должны сменяться легкими и наоборот.

Вот несколько примеров таких меню обеда из четырех блюд.

№ 1. Щи постные с грибами из свежей капусты со сметаной.

Баранина, тушенная с картофелем и луком, чесноком.

Компот из сушеных груш, изюма и свежего лимона с сухим

бисквитом.

Чай с лимоном.

№ 2. Припущенная рыба с. луком, помидорами и укропом.

Цыпленок жареный с гарниром из стручковой фасоли с мацони.

Яблоки печеные с сахаром.

Кофе с печеньем.

№ 3. Минестроне (см.) из корнеплодов.

Котлеты говяжьи жареные с гарниром из лука и свежей жареной капусты.

Каша гурьевская горячая с кисельной подливкой.

Мороженое с вареньем.

Как видно из примеров, в меню чередуется (без всяких повторов, даже в гарнире) не только сам состав продуктов и блюд, но и выдерживается всюду ароматическо-вкусовое чередование, контраст. Так, в первом меню после нейтрального, нежного по вкусу и аромату первого блюда, лишь слегка утоляющего голод, следует сытное, жирное, очень пряное блюдо, которое, однако, также не вызывает ощущения полной и приятной сытости. Поэтому за вторым блюдом следует густой, очень сладкий, почти без жидкости, но с большим количеством фруктов украинский компот — узвар. Фрукты "смывают" жир после тушеной баранины, жидкость узвара, приготавливаемого всегда с медом, устраняет запах лука и чеснока. Сладкое и обильное деоертное блюдо завершает создание приятной сытости, но вызывает сильную жажду. Поэтому обед завершает чай.

На сочетаниях и контрастах построены и два других обеденных меню. Наименования блюд в указанных меню расширенные, они включают краткое содержание рецептов приготовления. Именно этим и должны отличаться рекомендательные меню от ресторанных, которые только называют блюдо. Вот как выглядят те же самые меню в ресторанном изложении.

№ 1. Щи ленивые. Жаркое по-, восточному. Компот по-украински. Чай.

№ 2. Рыба отварная в собственном соку. Цыпленок по-кавказски. Яблоки-карамель. Кофе.

№ 3. Салат-винегрет из корнеплодов. Котлеты мясные. Каша манная изюмом. Мороженое.

Меню ресторанов строятся по иному принципу, нежели домашние или поварские, в которых приемы пищи — завтраки, обеды, ужины — представляют собой основные единицы. В этих меню блюда разбиты и по роду подачи (первые, вторые, третьи) и, главным образом, по роду пищевого сырья (рыбные, мясные,

овощные, грибные, мучные и прочие). Напитки приводятся отдельно тут же либо в особой карте.

В ресторанах международного типа до сих пор существует французская кулинарная терминологии Эскалоп, филе, пюре, фрикассе, желе, мусс, соус, крем, антрекот, крутон, гратин, гриль — эти слова встречаются в любом меню ординарного ресторана.

Для национальных ресторанов характерна своя терминология (сациви, табака, зама, мититей, каурма, пити, лобио, лагман, плов, лаваш, чанахи), которая в целом направлена на создание правильного представления о характере той или иной кухни.

В меню хороших ресторанов фирменные блюда выносятся на титульный лист, а если его нет, то ставятся первыми по списку, независимо от того, являются ли они мясными или рыбными, горячими или холодными, сладкими или кислыми. Поэтому их не следует искать в — разделах внутри меню.

Меню — существенный памятник истории кухни. Это единственное, что остается в веках как от самой деятельности поваров, так и от наших представлений о характере еды в разные эпохи и в разных социальных слоях общества разных стран. Поэтому меню являются объектом исследования и даже коллекционирования как отдельными этнографами, историками и социологами, так и государственными архивами, не говоря уже о кулинарах, которые учатся по классическим меню так же, как музыканты-исполнители и певцы — по нотам великих композиторов.

МЕРЕНГА. Кондитерское изделие, напоминающее по составу пирожное безе и приготавливаемое без муки: из белков и сахара с использованием в качестве начинки-прослойки взбитых сливок или варенья.

В XVIII–XIX вв. меренги были самым распространенным домашним пирожным. Ныне их изготавливают редко, хотя возможностей для этого стало больше: куриные яйца перестали быть только летним сезонным продуктом, появились миксеры, превращающие сбивание в двухминутную операцию. Почти полное исчезновение этого вида кондитерских изделий из обихода объясняется их примитивным вкусом. Существует множество рецептов меренгов, где используются разные соотношения компонентов: яичных белков и сахара. Однако качество пирожных зависит не столько от их соотношения, сколько от методов смешивания.

Приводим два рецепта меренгов — применявшийся в России в XIX в., и современный, западноевропейский.

1. Состав. 6 белков, 4 столовые ложки мелкого сахарного песка.

Приготовление. Белки сильно взбить, непрерывно подсыпая после появления пены сахар. Готовое "тесто” сформовать ложкой на фольге или пергаменте, положенном на лист, в вогнутые полусферы (четное число размером каждая в половину яблока средней величины) и тотчас же выпечь в духовке до едва заметного пожелтения (3–4 минуты). Промазать "половинки” вареньем, соединить и сразу же подать.

2. Состав. 3 белка, 150 г сахарной пудры.

Приготовление. Взбить белки до "твердой” пены, поставить их на лед. Добавить 3 чайные ложки сахара и взбивать в миксере еще 5 минут. Остальной сахар вмешать постепенно маленькими порциями, легко, без нажима, переворачивая пену. Кондитерским шприцем выдавить массу на смазанный сливочным маслом лист в виде колец, кренделей, палочек. Выпекать при очень слабом огне (не выше 100°). Вынув горячие меренги из духовки, тотчас же посыпать их тертыми орехами.

В кондитерском деле меренги нередко употребляются как накладки на пирожные, торты.

МЕТРДОТЕЛЬ. Распорядитель столового зала ресторана. Первоначально этот термин употреблялся во Франции для обозначения хозяев постоялых дворов при почтовых станциях, где в основном не останавливались надолго, а отдыхали и обедали проезжие. Прием все новых и новых гостей, рассаживание их в большом зале за общим столом (табльдотом), выяснение их желаний, принятие заказов, распоряжения прислуге на кухне, особая забота о знатных путешественниках и обслуживание их лично, консультации при выборе марки вина, а также расчет — все эти обязанности лежали на первых метрдотелях, имевших штат прислуги для выполнения разных поручений. Метрдотель все время находился вместе с гостями в зале, будучи готовым всегда к услугам, и одновременно все время держал под контролем свою "команду”, корректируя и убыстряя выполнение ею своих обязанностей. Обе функции метрдотеля сохранились как существенные черты профессии и поныне, хотя задачи его намного упростились.

Современный метрдотель по существу — начальник штата официантов. В его обязанности входит: встретить гостей (посетителей) непосредственно у входа в обеденный зал, проводить их на место, при этом учитывая состав и количество пришедших, их общественное положение, пол и даже время, которым они располагают. Зная, например, что посетители спешат в театр, метрдотель либо должен посадить их к официанту, работающему особенно четко, либо дать указание любому подчиненному обслужить данных гостей быстро.

Одновременно метрдотель обязан постоянно наблюдать за тем, что происходит в залах.

Метрдотель должен обладать определенными качествами, обусловливающими возможность занимать эту должность. Отличное здоровье, импозантный внешний вид, вызывающий симпатию у посетителей, — таковы требования к представителю этой профессии. Кроме того, он должен быть выдержанным, внимательным, обаятельным, хорошо разбираться в людях с первого взгляда, грамотным не только профессионально, но и культурным в общеобразовательном смысле, иметь большой опыт работы в ресторанах на разных должностях, пользоваться авторитетом среди подчиненных и уметь быстро принимать решения в нестандартных ситуациях. Все это объясняет, почему на должностях метрдотелей крупных ресторанов можно встретить людей, ранее бывших спортсменами, артистами или офицерами.

МИКАДНО-ВАФЕЛЬНОЕ ТЕСТО. Вид кондитерского теста, используемого для приготовления вафельных пирожных с кремом, преимущественно зубчатой формы. Из микадно-вафельного теста получаются эластичные, менее ломкие и менее твердые изделия, чем * из обычного вафельного. В качестве жидкости в микадно-вафельном тесте применяют сметану или виноградное вино. (Остальные компоненты те же.) Так получается два вида микадного теста, используемого в соответствии с характером наполнителя: либо с молочносливочными кремами, либо с вареньем, мармеладом.

Рецепт вафельного пирожного из микадного теста

Состав. 250 г муки, 10 желтков, 5 белков, 250 г сахара, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла.

Приготовление. Яйца растереть добела с сахаром, добавить сметану, растопленное теплое масло, смешать и влить в муку небольшими порциями (чтобы не образовались комки). Жидкое тесто вылить ложкой на специальные чугунные щипцы или пресс, зажать его между плитами пресса и выпекать по 3–4 минуты с каждой стороны. Полученную горячую вафлю снять, накрутить на деревянную палочку сечением в 1,5–2 см.

Через полминуты снять застывшую вафлю-трубку и начинить любым горячим кремом, чтобы он прочно прилип к стенкам ее. Наполнители бывают сливочные, шоколадные, ореховые, фруктовые. Вафли можно не свертывать, а располагать горизонтально-многослойно, перемежая начинкой.

МИЛТА. Белорусское и литовское национальное блюдо: у белорусов толокно, смешанное с простоквашей или просто слегка заквашенное, а у литовцев — гречневая мука, смешанная с простоквашей.

МИМОЗА. Вид клецек для декоративного оформления парадных супов. Мимозы готовят из смеси сырых и сваренных вкрутую яичных желтков. Из хорошо формующейся желточной массы лепят руками мелкие величиной с горошину шарики, смазывают их при помощи мягкой широкой кисточки взбитым до пены белком и засыпают в горячий бульон прямо на столе в момент подачи блюда, обычно в большую супницу. Мимозы приобретают ярко-желтый цвет, особенно хорошо контрастирующий с ярко-зеленым цветом зелени в супе и с ярко-красными овощами (крупно рубленным укропом, сельдереем, петрушкой и узкими полосками красного сладкого перца, предварительно бланшированного).

МИНДАЛЬ. Вид орехов, наиболее часто применяемых в кондитерских изделиях. Миндаль может соединяться с любым видом теста. Другие виды орехов — грецкие, фундук — используются лишь в отдельных его видах: первые содержат слишком большое количество масла (применяются только для начинок), вторые — быстро высыхают и подгорают.

Миндаль — основное сырье для получения марципанов и орехового печенья, гозинаков. Обработка миндаля включает три операции: ошпаривание кипятком, снятие кожицы, подсушивание и измельчение. Неочищенный миндаль в кондитерском деле не используется.

Миндаль бывает сладкий и горький. Из сладкого делают ореховую массу, горький используют для вкусового акцента. На 100 граммов ореховой массы сладкого миндаля берут обычно 1–2 зернышка горького. Это необходимо для того, чтобы в выпеченном изделии ощущался вкус миндальных орехов.

МИНЕСТРОНЕ. Овощные супы, характерные для Северной Италии (Лигурии), загущенные лапшевидными изделиями из теста (обычно широкой, иногда предварительно обжаренной до варки лапшой) и особой пикантной заправкой: томатной пастой, сметаной, тертым сыром, сухими пряностями, свежими зелеными пряными травами. Масса заправки — до 1 стакана на две-три тарелки минестроне, а масса жидкости супа невелика — не более стакана, причем она густая, наваристая.

МИНОГА. Водное позвоночное, животное с голым угревидным телом. Водится в Волге, реках Прибалтики, Амуре и его притоках. Так как у миноги нет чешуи, костей, внутренностей, то ее кулинарная обработка сводится лишь к удалению головы и тщательному отмыванию поверхности тела от слизи, содержащей сильные ядовитые вещества. Поэтому миногу только жарят — этот способ обработки дает гарантию окончательного уничтожения (в раскаленном масле) ядовитой слизи. Во время

варки слизь может внедриться в продукт.

Минога содержит очень много жира. Это обстоятельство также влияет на ее кулинарную обработку. Она должна обрабатываться абсолютно свежей, так как жир почти моментально прогоркает. Кроме того, он может испортиться и после обжаривания миноги, поэтому необходимо выдержать ее в маринаде или обработать маринадом после жаренья, а также залить (покрыть) слоем желе, чтобы защитить поверхность от воздуха. Именно поэтому пищевая промышленность выпускает только жареные миноги, залитые же лированным маринадом.

МИРАБЕЛЬ. Западноевропейское и старое русское название раннеспелой желтой сливы, близкой к грузинской ткемали. Используется в кондитерской промышленности для приготовления варений, джемов, мармеладов, желе, обладающих тонким, приятным кисловатым вкусом. В кулинарии мирабель применяется при приготовлении закавказских соусов, вторых и первых блюд и входит в состав специальной пастилообразной заправки (тклапи), компотов, киселей, супов.

МИНСПАЙ. Блюдо английской кухни. Приготавливается на Новый год наряду с *плум-пудингом* (см.) и *ростбифом* (см.), составляя вместе с ними традиционную рождественскую и новогоднюю триаду парадного застолья.

Минспай получил распространение с середины XIX в. и в международной ресторанной кухне, но за пределами Великобритании, Канады и Новой Зеландии приготавливается неправильно. Из его состава обычно исключается бараний внутренний жир (сало), который не всегда бывает в кухне ресторанов и нередко считается несовместимым с такими компонентами, как сахар, изюм, фрукты. Однако в результате замены бараньего жира маргарином или сливочным маслом вкус минспая не просто резко ухудшается, но и становится другим, и национальное своеобразие этого гастрономического изделия исчезает.

Состав и приготовление минспая. Свежие фрукты (яблоки, груши, сливы, несколько долек апельсина и грейпфрута) нарезают мелкими кубиками или рубят, смешивают с измельченным изюмом, бараньим салом, крутыми яичными желтками, посыпают сахаром и пряностями — гвоздикой, корицей, цедрой, перцем, сбрызгивают коньяком, заворачивают в масляное тесто (200 г муки на 100 г масла), оставляя сверху небольшое отверстие для выхода пара. Выпекают в духовке.

МИРОТОН. Блюдо французской кухни. Имитирует по составу плов (мелко нарезанное мясо и рис), но по методу приготовления отличается от него·. Было создано в XVII в., когда французские

дипломаты в Стамбуле восхищались в своих письмах и депешах турецким пловом, но не могли сообщить ничего определенного о секретах его приготовления. Они писали, что блюдо состоит из тающего во рту нежного мяса с рисом, что оно очень жирное, но легко усваивается и обладает очень интенсивной желтой окраской. На основе этих описаний французские придворные повара и создали ми-ротон. Туда решили поместить самое нежное говьяжье мясо или телятину, вначале отваренные, а затем слегка обжаренные в сливочном масле (чтобы мягкость мяса была гарантирована). Для увеличения жирности рис для миротона варили в молоке, отдельно от мяса. Чтобы получить золотистую или желтую окраску риса, смешивали его после варки в молоке с крутыми желтками (турки использовали для окраски куркуму или шафран, придававшие плову не только красивый цвет, но и тонкий аромат).

В результате миротон получился дорогим, трудоемким, но не особенно вкусным блюдом.

Попав с французскими поварами в Россию, миротон был быстро преобразован на русский лад. Измельченную отварную телятину стали обжаривать на свином сале, смешивать с грибами, жареной картошкой, заправлять желтками, сметаной и луком и запекать всю эту смесь на сковороде. Такой "французско-нижегородский" миротон был гораздо вкуснее. В Германии, Польше и Прибалтике переработали миротон по-своему: мелкие кусочки говяжьего мяса отбивали, панировали в желтке, варили с кусочками белого хлеба, замоченного в молоке и залитого яйцом или только желтками, — все это сдабривали большим количеством лука и слегка тушили. Немецкий миротон стал похожим на прусские клопсы (что также было вкуснее французского варианта).

Сложилось несколько видов миротона, но ни один из них не приближался к своему прообразу — плову, а еще более отдалялся от него. В самой Франции миротон был забыт, как только там научились готовить настоящий турецкий плов. Произошло это в 70-х годах XIX в. после возвращения из Египта большой группы инженеров и мастеров, строивших Суэцкий канал и проживших в Оттоманской империи несколько лет.

Таким образом, в истории кулинарии миротон остался классическим примером того, как невозможно приготовить национальное блюдо, руководствуясь только описанием его состава, но не имея представления об особенностях технологии.

МИСЛА. Напиток из сока явора (клена ложноплатанового), приготавливаемый в Канаде и штатах США, примыкающих к канадской границе.

МИТИТЕЙ. Молдавское блюдо из баранины, напоминающее по внешнему виду *люля-кебаб* (см.). Отличительные особенности технологии — выдержка мясной массы (фарша из баранины) до суток в холоде, но так, чтобы она не промерзла. К фаршу добавляют немного соли, что придает мясу иной вкус и своеобразную упругость. Для приготовления фарша используется специальная трубка-приставка к мясорубке, через которую выдавливается готовая колбаска — мититей, которую грили-руют затем в течение 5–7 минут на гратаре (решетке), смазанной подсолнечным маслом. Настоящие молдавские мититеи должны быть длиной не менее 25 см. Их сервируют квашеными перцами, баклажанами, помидорами, сельдереем, поливают обильно чесночным соусом — *муждеем* (см.).

МОККО. Сорт кофе, поступавший в прошлом на мировые рынки через Аравию. Ныне известен под торговым названием арабика и йеменский.

Мокко также называют шоколад, к которому подмешан для запаха порошок кофе любого сорта.

МОЛОДИВО. Мясо новорожденного или совсем молодого домашнего или дикого животного (ягненка, теленка, козленка, поросенка, лосенка), которое у всех народов мира было запрещено употреблять в пищу. Считалось необходимым, чтобы тот или иной звереныш перестал питаться молоком матери, только тогда можно было употреблять его мясо в пищу. Обычный срок — 12 недель. До середины XVIII в. у русских запрещалось есть телятину. Однако уже в конце XIX — начале XX в. церковью было разрешено привозить на продажу в обеих столицах даже мясо шестинедельных телят что шло навстречу желаниям буржуазной интеллигенции и чиновничества. При этом начисто забывалось, что существующий со времен язычества народный запрет на. молодиво носил не моральный, а кулинарный характер: мясо слишком молодого животного не только невкусное и водянистое, но и содержит ряд ядовитых веществ, накопленных в период эмбрионального развития и вымывающихся после кормления детенышей молоком.

МОЛОЗИВО. Молоко коровы, овцы, козы, кобылицы в течение 10 дней после отела. В молозиве содержится больше альбумина, чем в обычном молоке, оно имеет солоноватый вкус и моментально свертывается при попытках кипячения. У большинства народов молозиво запрещено употреблять не только из-за его отличия от молока по вкусу, но и потому, что оно должно идти на пищу новорожденных животных. Только после того как жеребенок или теленок отсосет молозиво, разрешалось подкармливать его хлебом или отварным картофелем. У туркмен,

которые испокон веков забивают новорожденных ягнят на каракуль, при их тысячеголовых стадах остается, естественно, огромное количество неиспользованного молозива. Его отдаивают и на его основе производят мягкие и кувшинные сыры со сроком созревания 1–1,5 месяца.

МОНДАМИН. Кукурузный крахмал особой тонкой структуры — как пыль.

МОНПАНСЬЕ. Мелкие разноцветные леденцы с выраженным ароматом (в прошлом из-за примеси пряностей, ныне — соответствующих эссенций: грушевой, малиновой, вишневой, лимонной). Французское название этого типа леденцов было принято в России для отличия от русского крупного крашеного фигурного леденца (петушок, медведь и т. п.) и леденцовых конфет — прямоугольной или цилиндрической формы (прозрачные, барбарис, театральные, мятные). Название происходит от имени герцогини Монпансье, известной по романам Дюма как Гранд Мадемуазель. Поскольку термин "монпансье" закрепился лишь за мелкими леденцами, то торговое название — "монпансье леденцовое" лишено смысла. Монпансье — это уже означает мелкий леденец.

МОРЕЛЬ. В русской торговле XIX в. под этим названием фигурировали два совершенно различных фруктовых продукта: 1. Круглый, мелкий, красновато-темно-желтый абрикос, очень сладкий и раннеспелый. 2. Крупная мясистая французская вишня. Название встречается в старых поваренных книгах без уточнения. Какой из двух плодов имеется в виду, определяется по характеру рецепта в целом.

МОРКОВНИК. Название морковных пирогов разного вида. Обычный морковный пирог (русский) узкий, прямоугольной формы, закрытый, с начинкой из жареной и крепко посоленной моркови с луком. Восточносибирские морковники также прямоугольные, но не узкие, иногда полуоткрытые. Для начинки вместо лука используют сарану, Черемшу. Морковь же долго предварительно уваривают не в масле, а со сметаной, превращая в пюре. Сибирские морковники делают не из пшеничной, а из смеси ржаной муки с третью пшеничной. В Прибалтике распространены сладкие морковники как кондитерское изделие. Для их приготовления морковь предварительно натирают на терке, смешивают с сахарным песком и яичными желтками, а спустя час — два после выстойки — с пшеничной мукой до консистенции теста, затем выпекают в виде небольших булочек либо в виде длинных полос батонов.

МОРОШКА. Оранжевые ягоды болотного растения, по виду похожие на малину. Имеет приятный вкус и тонкий аромат. Из

нее готовят морсы, желе, мочения, квашения и ликеры.

МОРС. Напиток из ягодного сока, разбавленного водой и слегка подслащенного. Чаще всего приготавливается из клюквы. Делают морс также из вишни, брусники, красной смородины, малины, ежевики, черемухи.

МОРТАДЕЛЛА. Итальянская колбаса, приготавливаемая из свинины и говядины в пропорции 1:1 или 1:2. Основное место производства — Неаполь. Мортаделла служит основным наполнителем для неаполитанской пиццы.

МОТАЛ. Армянский овечий или козий сыр — жирный, рассыпчатый, без корки и искусственного покрытия. Созревает в бурдюках три-четыре месяца, для аромата добавляют стебли и листья горного тимьяна.

МОЧАНКА. Белорусское национальное блюдо из обжаренных свежих свиных ребер, которые затем тушатся в глиняном горшочке с подливкой из молока, масла и муки. Мочанку едят с блинами.

МОЧЕНИЕ. Один из методов консервирования ягод и фруктов (брусники, клюквы, морошки, яблок). Из яблок для мочения пригодна только антоновка. Чтобы ягоды или плоды не забродили, в мочение добавляют не сахар, а лакрицу (солодку), придающую продукту сладость и одновременно препятствующую развитию микрофлоры, плесени. На каждые 10 кг яблок кладут 200 г лакричного корня, который кипятят дважды, каждый раз в 6 л воды, так, чтобы получилось 12 л кипятка, в который, пока не остыл, добавляют гвоздику и корицу. Охлажденным лакрично-пряным раствором заливают яблоки (или ягоду), перекладывая их соломой, предварительно промытой и ошпаренной кипятком. Сверху также покрывают слоем соломы и ставят бочку (бак) на холод, в ледник, погреб. Сверху закрывают крышкой, кладут на нее груз.

Приготовленные таким образом моченые яблоки могут сохраняться вплоть до нового урожая.

МУЖУЖИ. Грузинское блюдо — холодец из свинины. Приготавливается из свиных ножек и хвостов и нежирного мяса поросенка, которые обрабатываются несколько отличным друг от друга способом, после чего их соединяют в уже сваренном состоянии. Мужужи слегка маринуют винным уксусом, настоенным на эстрагоне и базилике. Уксус должен составлять десятую часть от объема бульона-отвара, которым заливается готовый холодец. Блюдо подают холодным спустя сутки после приготовления с зеленым луком и другой пряной зеленью.

МУКА. Продукт питания, получаемый путем размола зерен злаков или бобовых растений. Изготавливается, как правило,

пшеничная, ржаная, ячменная (ячневая), гречневая, рисовая, кукурузная, овсяная, гороховая и соевая мука.

Размол муки производится таким образом, что зазор между жерновами либо увеличивается, либо уменьшается, а дырочки сит, через которые она просеивается после помола, имеют различные сечения. Поэтому величина отдельных крупинок муки у разных сортов, на которые ее делят после помола, разная. Эти различия в тонкости помола влияют как на чисто физические, видимые качества муки (тоньше, мягче, белее), так и на ее кулинарные свойства (вкус, пропекаемость).

Из муки более крупного помола хлеб и хлебобулочные изделия пропекаются гораздо лучше, мука же тонкого помола требует больше дрожжей на единицу массы, быстрее слеживается, впитывает влагу, а следовательно, скорее портится, не говоря уже о том, что искусственное, механическое отделение муки из периферийных частей зерна от муки из его внутренних частей противоречит современным представлениям о пищевой и диетической ценности продукта.

Хорошая мука должна быть с оттенком слоновой кости, обладать приятным запахом свежесмолотого зерна. Она скрипит при сжимании ее указательным и большим пальцами, не оставляет на них следа, не клеится к ним, а также не формуется при нажиме.

Наряду с пшеничной мукой, наиболее часто применяемой в кулинарии, используют и другие ее виды, особенно при приготовлении национальных блюд. Так, из кукурузной муки делают итальянскую поленту и молдавскую мамалыгу, из смеси пшеничной с гречневой — настоящие русские блины, из смеси ржаной с пшеничной — карельские пироги (калитки), из ячменной и ячменно-пшеничной — латышские хлебцы (мешуплазенитис). Кроме того, из гречневой муки в чистом виде изготавливают украинские *лемишки* (см.), а также используют ее в качестве небольших добавок в кондитерские изделия (в печенье). Овсяная мука идет на приготовление белорусских и польских супов (жура), а в смеси с пшеничной — на приготовление печенья. Рисовая мука используется в блюдах японской, китайской, вьетнамской, таиландской, кампучийской и лаосской кухонь, а также является прекрасным средством для панировки рыбы, особенно морской. Эта мука благодаря своему сечению крупинок и большой клеющей способности не осыпается с рыбы во время жаренья и исключает пригорание, что наблюдается обычно при других видах панировки.

Картофельная мука не является мукой в собственном смысле этого слова. Это *крахмал* (см.), приготавливаемый, как и другие

его виды, способом отмучивания, а не путем размола. Крахмал можно соединять (купажировать) с различными видами муки для изготовления кулинарных изделий. Например, при смеси картофельной муки с пшеничной получают фабрикат для изготовления теста для так называемой таронской лапши, употребляемой в армянской кухне.

Муку перед использованием необходимо просеивать: это делает ее суше, улучшает пропекаемость.

МУЛЬ. Формочки из тонкой жести или толстой фольги для отливки в них желе, плотных киселей, бланманже, муссов.

Указание в поваренных книгах "отлить в муль" означает разлить по формочкам только что приготовленный горячий кисель, желе и т. д.

МУСАКА. Турецкое блюдо, распространившееся и привившееся среди болгар, молдаван, румын, македонцев и других народов Балканского полуострова.

Состоит из кусочков баранины (слегка отбитых) или из фарша ее, смешанного с сырым яйцом, которые закладывают в огнеупорный сосуд (посуду) между рядами различных овощей: лука, картофеля, баклажанов, помидоров, кабачков, заливаемых смесью растительного масла, бараньего жира и сметаны и обильно сдабриваемых пряностями (чесноком, петрушкой, укропом, сельдереем, базиликом, перцем). Мусака тушится под крышкой в духовке в течение часа. Блюдо обладает исключительно приятным вкусом, ароматом и хорошей усвояемостью.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. Пряность, получаемая путем специальной обработки орехов мускатного дерева и представляющая собой очищенное ядро, которое сравнительно легко превращается в порошок на обычной терке. Мускатный орех поступает в продажу обычно не молотым, а в виде целого ядра (так лучше сохраняется аромат).

Основные производители этой пряности — Индонезия, Малайзия, острова Индийского океана — Тимор, Реюньон и другие.

Применяется в кондитерской и ликерной промышленности, а также в кулинарии при приготовлении соусов к мясу, домашней птице, в ливерных начинках, фаршах, в сладких блюдах. Дозировка невелика, обычно при домашнем приготовлении — на кончике ножа. В сладкие блюда мускатный орех вносят после тепловой обработки.

МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ, или МАЦИС.

Пряность, получаемая из околоплодника мускатного ореха (ариллуса). По вкусу, аромату и цвету отличается от мускатного

ореха. Применяется главным образом в кондитерской промышленности и при изготовлении десертных блюд и печенья. Поступает в продажу в порошке желто-оранжевого цвета.

МУСС (от франц. — mousse — пенистое). Сладкое десертное блюдо, приготавливаемое из какого-либо ароматического основания (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и т. д.) и из пищевых веществ, способствующих пенообразованию (яичные белки) и фиксации пенистого состояния мусса (яичные белки, желатин, агар), а также из придающих блюду сладкий вкус или усиливающих его (сахар, сахарин, мед, патока).

Наряду с основными в муссе могут присутствовать и дополнительные компоненты: молоко, яичные желтки, сливки, сливочное масло, различные пряности и ароматизаторы (коньяк, ром, варенье).

Технология приготовления муссов менялась в течение веков. Это было связано с применением разных фиксаторов ценообразования (рыбий клей, агар, желатин), а также с изменением техники получения пены от ручных сбивалок, серебряных венчиков до современных электромиксеров). Кроме того, на порядок приготовления мусса влияет иногда и характер основного сырья — фруктового пюре, ягодного сока, вина или шоколада.

Поэтому технология приготовления блюда в поваренных книгах, изданных в то или иное время, излагается по-разному. Более того, иногда под названием "мусс” рекомендуют приготавливать изделие, где вместо яичных белков и желатина используется "заменитель” в виде манной крупы, которая, как известно, способна хорошо разбухать и обладает клеющими свойствами, что позволяет приблизительно имитировать необходимое состояние блюда.

Муссы, созданные в XVII в. французскими поварами, в сущности, исключают любое искусственное закрепление пенообразного состояния, в том числе и желатин, используемый ныне в фруктовоягодных вариантах, что делает их похожими на взбитое желе, близкое по вкусу к другим желированным блюдам. Настоящий французский мусс предполагает только естественную пену яичных белков, фиксируемую при помощи замораживания, а если и используется желатин, то лишь в сочетании с белками, и притом в чрезвычайно малых дозах, вдвое меньших по сравнению с желе.

У нас наиболее распространен мусс из фруктово-ягодной основы с желатинным фиксатором. Способ приготовления: сварить жидкий сахарный сироп. Распустить в нем размоченный

заранее в холодной воде желатин. Присоединить ягодный (или фруктовый) сок (или пюре) и какую-нибудь пряность (ваниль, цедру, корицу), положить сахар по вкусу. Полученную жидкость процедить, переставить ее на лед (снег) и взбивать венчиком до тех пор, пока она не превратится в пенистую массу, которая не будет спадать с венчика или ложки. Разлить полученную массу в *муль* (см.), поставить в холодильник на несколько часов для застывания.

При подаче, чтобы усилить или разнообразить вкусовую гамму муссов, их гарнируют взбитыми сливками либо каким-нибудь фруктово-ягодным соусом, более выраженным по вкусу, чем сам мусс.

МУФФИН. Блюдо английской национальной кухни — оладьеподобные чайные булочки (пышки), традиционно подаваемые в респектабельных английских семьях зимой к утреннему чаю горячими, со сливочным маслом.

Рецепт муффина

Состав. 250 г пшеничной муки, 100 г масла, 100 мл молока, 50 г сахара, 30 г дрожжей, 2 яйца. Из указанного количества продуктов получается 20 муффинов.

Приготовление. Смешать сухие компоненты (муку, сахар). Нагреть молоко до 30–35 градусов, развести в нем дрожжи, затем масло, взбить яйца, все жидкие компоненты соединить. Затем замешать сухую и жидкую части в тесто, взбить его, чтобы оно стало гладким и эластичным, оставить на час, пока не подойдет. Тесто разложить в маленькие, смазанные маслом формочки, наполнив их до половины, смазать сверху маслом и выпекать в течение 15 минут, после чего сразу же подавать к столу.

МХАЛИ. Грузинское блюдо, своеобразный салат. Приготавливав ется из какого-нибудь основного овоща, составляющего около 90 процентов всей массы блюда, и из одинаковой, почти неизменной для все видов мхали заправки. Основой бывает свекла, капуста, шпинат, сладкий перец, лук, бамия., В состав заправки обязательно входят грецкие орехи (толченые, растертые в порошок), винный уксус (или сок незрелого винограда, граната), чеснок, кинза, красный перец, зелень петрушки, соль. Иногда добавляют еще хмели-суне-. ли, укроп, лук — в зависимости от характера основного овоща.

Основной овощ обязательно подвергается тепловой обработке, в то время как компоненты заправки используются только в свежем виде.

Тепловая обработка состоит чаще всего в отваривании или, точнее, в припусканий в малой воде (шпинат, капуста, сладкий перец), иногда же основные овощи пекут (свеклу) или

бланшируют (зеленый лук, бамию), измельчают и перемешивают с заправкой.

Сочетание отварных или печеных овощей со свежей пряной зеленью и орехами создает оригинальный вкус.

МЬЮЗЛИ. Дробленые или сплющенные пшеничные зерна (хлопья), перемешанные с сухофруктами (изюм, инжир, чернослив) и орехами. Подают в Англии на завтрак к чаю.

В 60-х годах нынешнего века мьюзли стали применять в пищу и в других европейских странах.

МЫТЕНИЦА. Болгарское блюдо, используемое и самостоятельно, и как приправа. Состоит из кислого молока (йогурта), толченого чеснока, красного перца. Смесь выдерживается в течение нескольких часов или сутки. Употребляется с мясными и овощными блюдами.

МЮНСТЕР. Мягкий сыр, изготавливаемый из коровьего молока. Жирность мюнстера — 45–50 процентов. Один из древнейших в Европе (Германии, Франции, Швейцарии) видов сыра. Производился еще в XII в. (в Эльзасе и Лотарингии).

МЮСОСТ. Норвежский национальный сыр. Вырабатывается из смеси сывороток коровьего и козьего молока, принадлежит к типу полутвердых сыров. Цвет его темно-бежевый, вкус — пряно-сладковатый.

Известен с IX–X вв. Викинги брали его с собой в больших количествах в морские походы как концентрированный, не подверженный порче пищевой продукт.

Мюсост не имеет аналогий в мировом сыроделии. Это чисто норвежское изобретение. По лицензии вырабатывается также в Швеции и Исландии, выпускается в виде "караваев" весом 1,5 кг. Жирность его — от 10 до 33 процентов, благодаря этому он долго сохраняется. Мюсост, сделанный из чисто козьей сыворотки или козьего молока, носит название гьетост и распространен лишь в Восточной и Северной Норвегии.

МЯТА. Пряное растение, используемое в кулинарии, кондитерском деле и производстве напитков. В кулинарии применяется только кудрявая (английская) и яблочная мята, которые не дают горечи при нагревании. Мяту в порошке добавляют в мясные фарши, а в виде свежей зелени — в мясные и кисломолочные супы и в салаты. Особенно широко использует мяту азербайджанская кухня.

Н

НАВАГА. Небольшая рыбка (25–30 см) из семейства тресковых, ловлей которой веками традиционно занимаются в Архангельской области. Название — саамского происхождения, принято с XVI в., когда навага впервые появилась на русском столе. Ловят рыбу с декабря по февраль. Лучшая навага — мезенская, то есть отловленная в устье реки Мезени. Она имеет стандартные размеры и вес, нежную с приятным запахом мякоть. Навага всегда отправлялась мороженной (мерзлой) прямо с мест лова в столичные города вплоть до середины 30-х гг. XX в. на санях, что гарантировало неразмораживаемость рыбы до попадания ее на разделочный стол. Размороженная навага утрачивает свою кондицию и вкус.

Навагой также иногда называют крупную рыбу, обитающую на Дальнем Востоке. В кулинарном отношении эта дальневосточная навага не имеет ничего общего с мезенской.

Навагу используют в основном для жаренья. Ее разделывают мороженной, покрытой пушистым инеем, что служит признаком хорошего качества. Голову, как и у всякой морской рыбы, отсекают: панируют только в муке или в муке со взбитым яйцом. Панировку смешивают с крупной солью. Гарнируют картофелем и жареным луком. Жарят на растительном масле или на смеси свиного жира с подсолнечным маслом.

В старину московская кухня использовала также маринованную навагу как холодную закуску. Для этого обжаренную навагу заливали маринадом на два-три дня, после чего ели с горчицей.

НАВАР (более ранняя форма — навара). Русское обозначение бульона (с XVI до XVIII в.), позднее — отвар — то есть результат выварки мяса, рыбы или овощей. Отсюда наваристый — хорошо укипевший, упревший, загустевший, то есть более

концентрированный, потерявший в процессе кипения часть воды.

НАДРЕЗКА — см. КАРБОВАНИЕ

НАЗВАНИЯ БЛЮД. Разделяют на несколько категорий. Первая — это древнейшие (необъяснимые), происхождение которых забыто, или слова, которыми они названы, не могут быть объяснены аналогами современного языка. К таким названиям относятся — щи, уха, каша, хлеб, кулага и др. Менее древними являются названия блюд, которые говорят либо об их содержании, либо о форме, способе приготовления, назначении в застолье или посуде, в которой эти блюда традиционно приготавливаются (эти названия можно объяснить на основе современного языка). Таковы: пирог, кисель, вареники, окрошка, пельмени, шашлык, пастила и др. Все названия такого типа возникали стихийно во всех странах Европы до XVI в. включительно.

С XVII в. французская кухня впервые вводит новые, искусственные, а не народные названия блюд, где содержится указание на сырье (говядина, баранина, рыба, крабы, овощи), а также на конкретную часть или качество этого сырья (у мяса — грудинка, вырезка, ссек, окорок; у растений — молодые, зеленые, свежие) и на способ приготовления (отварное, жареное, запеченное, тушеное). По этому типу с XVII, а особенно с XVIII в. создаются названия блюд во всех европейских странах, которые первоначально либо сохраняются в их французском "обличии", либо буквально переводятся (калькируются) на соответствующий национальный язык, Примерами таких названий являются: суп-пюре из молодого гороха с рисом; суп из сига с перловыми крупами; соте из телячьей печенки; филе баранье на хребтовых костях; телячья грудинка, фаршированная черносливом; отварная говядина-кострец с овощами; желе вишневое с вином токайским и т. п.

Одновременно, начиная с XVII в., во Франции и в других странах Европы (в России с XIX в.) распространяется мода давать названия блюдам по фамилии их создателя (мнимого, вымышленного, легендарного или действительного) или по имени того лица, которое их впервые заказало или особенно любило.

В России такие "именные" блюда имели двоякое происхождение: они либо создавались самими вельможами, отдававшими весь свой досуг кулинарному творчеству (например, граф Гурьев, князь Одоевский, барон Нессельроде), либо выдумывались безвестными крепостными поварами в честь именитых в свое время лиц, у которых они служили: в честь графов Шуваловых, премьер-министра Киселева, историка

Карамзина и др. Небольшое число именных блюд было создано выдающимися придворными поварами Эмбером (маседуан, рассольник) и Радецким (булка, паштет, котлеты, суп). Царским повелением фамилии авторов разрешено было официально закрепить за этими блюдами, когда их уже утвердила молва.

Наконец, в XIX в. с открытием в России "ресторацій" некоторые блюда, приготавливавшиеся в этих заведениях, постепенно, стихийно получили названия владельцев: котлеты Пожарского, фрикассе Талон, "русский салат" Оливье и т. д. "Русского колорита" в этих названиях было крайне мало.

В самом конце XIX — начале XX в. в мелких ресторанчиках, трактирах, харчевнях в целях рекламы, а также вследствие плохой осведомленности о подлинных названиях тех или иных яств европейской или восточной кухонь заимствованным блюдам стали давать в качестве "приставки" к их названию и наименование той или иной страны, города или народа. Так появились баранина по-турецки, суп-пюре по-гамбургски, плов по-бухарски, цыплята по-провансальски, биточки по-казацки, борщ по-литовски и т. п., которые имели мало общего с фактическим составом и способом приготовления в духе той или иной национальной кухни, но были в целом вкусными блюдами.

Эта тенденция давать квазинациональные наименования сохранялась и в поваренных книгах XIX— начала XX в., и поэтому к блюдам с подобными названиями следует относиться крайне скептически: их состав, вкус и качество нередко зависели исключительно от места, где их приготавливали, а их рецептура сильно видоизменялась в каждой поваренной книге.

После Октябрьской революции повсеместно и в быту и в столовых (частных и общественных) до начала 30-х гг. стали возвращаться к простым, национальным названиям блюд или же называть их как можно проще, исходя из фактического состава (суп перловый, лапша куриная, жаркое из баранины, судак отварной, каша рисовая, сосиски с горошком, клюквенный кисель, вишневый компот), то есть в основном обходиться существительным и прилагательным. Это отвечало и общей атмосфере скромной деловитости, характерной для довоенного времени.

После второй мировой войны в ряде ресторанов под видом "новых", а точнее "фирменных" блюд стали появляться надуманные названия, характерным признаком которых было всегда использование какого-либо "громкого" имени. При этом "новое" название нисколько не связывалось с фактическим содержанием блюда, а давалось, как правило, в связи с каким-нибудь случайным признаком. Так, например, бифштекс из

вырезки, зажаренный не в духовке, а на сковороде (то есть, неправильно), стали именовать "мясо по-суворовски", хотя Суворов такого блюда не употреблял, а название было дано потому, что ресторан находился на Суворовском бульваре. Подобные названия только искажали представление о том или ином блюде.

История названий блюд свидетельствует, что вначале всегда рождалось то или иное блюдо, а затем ему приписывалось и, в конце концов, за ним закреплялось то или иное название.

Названия блюд, созданные многовековым развитием каждого народа, должны оставаться национальными, неизменными и строго соответствовать традиционному своему содержанию и связанной с ним технологии.

НАЗВИНЫ. Званый пир в XI–XVII вв. в Псковской, Новгородской и Тверской Руси. Название частично сохранилось в указанных областях вплоть до конца XIX в.

НАЗУК. Армянское национальное изделие. Приготавливается как сладкое, так и соленое из слоеного теста с масляно-мучной начинкой.

НАКИПЬ. Все то, что остается в процессе варки жидкостей на стенках посуды, то есть грязь, сор, а также растворенные в воде минеральные соли и другие вещества. Накипь, образующаяся на поверхности жидкости во время варки в ней овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы, круп, называется *пеной* (см.) до тех пор, пока она не уваривается и не густеет (темнеет), превращаясь в темные кольца, то есть собственно накипь на стенках посуды.

Такая накипь является как бы концентрацией явного или скрытого сора, присутствующего в продуктах, недостаточно тщательно очищенных и промытых. Она быстро растворяется и может ухудшить вкус блюда. Удалять накипь надо чистой тряпочкой, смоченной в холодной воде.

Накипь от кипяченой воды на стенках чайников, кастрюль, котлов, самоваров состоит из растворенных в сырой воде минеральных солей.

НАКРЁПОК. Западнорусское, в основном тверское и псковское, обозначение русских пирогов с кашей, поверх которой кладут тонкие ломтики соленой красной рыбы. Название происходит от этой особой (и особенно вкусной) начинки, называемой накрёпка, то есть наглухо закрепленная, как бы стянутая рыбными пластами начинка из рассыпчатой каши. От названия указанных пирогов происходит и существительное накрёпа, то есть обжора, любитель вкусных пирогов.

НАЛИВА. Жидкая или полужидкая начинка из творога с сырым яйцом либо варенья для пирогов и ватрушек.

НАЛИВАШНИК, или НАЛИВУШКА. 1. Открытый пирог в виде широкой и высокой ватрушки, начиненный творожно-яично-медовой начинкой (распространен в Костромской, Вологодской, Вятской областях). 2. Жареные (пря-женые) в масле пирожки треугольной формы с вареньем, приготовленные из крутого теста, замешанного на растительном масле. Начинка в них бывает только в одном углу (распространены на Среднем и Нижнем Поволжье).

НАЛИВКА (наливки), или РУССКИЙ ЛИКЕР (ликеры). Алкогольные напитки ликерного типа, содержат высокий процент сахара (28–40 г на 100 мл).

Характерным признаком наливки (отличающим ее от других алкогольных напитков, и в частности от настоек) является высокая степень содержания в ней экстрактивных веществ (сока ягод, фруктов). В то же время крепость, то есть степень содержания спирта, по которой формально отличаются наливки от настоек и других алкогольных напитков, служит лишь внешним признаком, ибо вкус, аромат, консистенция напитка определяются исключительно экстрактивными веществами. Употребляют наливки, как и ликеры, — с кофе, чаем, для сдабривания кондитерских изделий, пропитывания бисквитов или тортов, для добавок в желе, компоты, муссы.

НАЛИВНАЯ УХА. Уха из живой рыбы, в основном из стерлядей, когда молодых, только что выловленных неводом живых особей клали в котел и заливали крутым кипятком. Такое блюдо было известно только в России, приготовить его можно было только весной или зимой, когда кишечник рыбы был пуст и ее можно было не чистить.

НАЛИТКИ. Русское название блинчиков в XVI–XVII вв. Налитки делали, как и блины, из смеси пшеничной и гречневой муки, но без дрожжей и с большим содержанием яиц и масла, которые добавляли в жидкое тесто. Примерный состав теста: по 2 столовые ложки с верхом пшеничной и гречневой муки, три четверти стакана воды, пять яиц, 50 г масла, все сильно взбить.

НАЛИСТНИКИ (от польск. nalesnik). Широко распространенное блюдо, проникшее из польской кухни во второй половине XIX в. Нале пшик — это то, что наливают на сковороду, то есть жидкое, хорошо льющееся тесто, превращающееся в тонкий блинчик.

Налистники делают только с творожной начинкой, которую наносят на блинчик после того, как одна сторона его уже обжарилась и он перевернут. Пока сырая сторона обжаривается, готовую поверхность блинчика смазывают слегка сырым яйцом и сразу же покрывают тонким слоем творога, после чего готовый

блинчик сворачивают в трубку, как рулет. При подаче на стол налистники нарезают так, что становится видно, как чередуются слои творога и теста. Подают их либо со сметаной, либо со слегка подслащенным белым масляным соусом.

Налистники проникли в русскую ресторанную кухню в период, когда рестораны ориентировались на французскую систему подачи и ассортимента блюд как — *антреме* (см.), которое должно было подаваться между вторым мясным (или рыбным) и десертом.

Налистники в нашем меню лучше всего использовать как горячее на ужин или в качестве третьего блюда для обеда, но в этом случае обязательно подавать с белым масляно-яичным соусом, подслащенным и ароматизированным ванилином.

НАПЕТТА. Индивидуальная маленькая салфетка, положенная поверх большой общей скатерти специально под прибор или под общие блюда (супницу, хлебный лоток, блюда с закусками и т. п.).

НАПИРОЖНЫЕ УКРАСЫ. Русское название (вплоть до середины XIX в.) различных декоративных украшений на тортах и пирожных, нанесенных на их поверхности после выпечки холодным способом: либо при помощи отдельных накладных деталей, заранее изготовленных из шоколада, сахара (карамели), безе, засахаренных или глазированных фруктов и т. п., либо при помощи кремов, варений, сбитых сливок, выдавливаемых через кондитерский шприц (мешок) и набор корнетов.

НАПИТКИ (с XII до середины XIX в.: пиво, пойло, пивье, питье, напои, напивки — все то, что пьют). Термин, объединяющий чрезвычайно разнородные группы пищевых фабрикатов по их чисто внешнему признаку (жидкость). Уже исстари было принято делить напитки на две большие группы: утоляющие жажду, или прохладительные (безалкогольные) и горячительные, возбуждающие (алкогольные).

Более правильное с научной и кулинарно-пищевой точки зрения следующее подразделение напитков:

А. НАПИТКИ, ОСНОВАННЫЕ НА НАТУРАЛЬНОМ СЫРЬЕ

1. Естественные напитки:

а) полностью естественные или натуральные, то есть имеющиеся в природе и применяемые человеком без их изменения. К ним относятся: вода, молоко, минеральные воды, сыта медовая (разведенный в воде мед), свежие соки деревьев (березовый, кленовый), овощей, фруктов, ягод, орехов (кокосовое молоко);

б) естественные по пищевому материалу, но приготовленные специально человеком в результате особой обработки,

ферментации, без всяких дополнительных стимуляторов или фиксаторов, исключительно с применением кипяченой воды или даже без нее. К ним относятся кумыс, чал, шубат, айран, тарак, чай, кофе, какао, мате, онсе, водички ягодные, морсы, квасы, кислые щи.

Все напитки этой группы абсолютно безвредны, могут употребляться как взрослыми, так и детьми, а большая часть из них обладает целебными свойствами и используется при различных специфических заболеваниях как своего рода лекарство.

2. Напитки, содержащие алкоголь, но не содержащие сахара и созданные на основе обработки однородного высококачественного натурального сырья:

а) сухие виноградные вина, национальные виды пива, приготовленные в домашних условиях из отборного ячменного или ржаного солода; питьевые меды ставленного типа, а также ягодные меды;

б) алкогольные напитки, полученные в результате многократной дистилляции высококачественного исходного сырья: винограда, яблок, ржи, ячменя, риса, тута, сахарного тростника — коньяки (французские), водка ("Московская", "Особая"), виски (шотландские), кальвадос, тутовка, саке, ром (ямайский).

Напитки этой группы используются для кулинарных целей — то есть для введения в кондитерские изделия или мясные блюда в небольших дозах (10–25 г) — исключительно для улучшения вкуса и консистенции в процессе приготовления. При этом поскольку нагрев обычно достигает 160–240°, то алкоголь абсолютно испаряется и в готовом изделии отсутствует.

3. Безалкогольные напитки, полученные из натурального сырья, но содержащие сахар, сернистый ангидрид или иные фиксаторы и закрепители, препятствующие их порче при транспортировке и хранении:

а) овощные (томатный, свекольный) и фруктовые соки (яблочный, сливовый, виноградный, вишневый) промышленного производства и расфасовки;

б) лимонады.

Напитки этой группы предназначены для взрослых и детей среднего и старшего возраста, но не для малышей.

4. Алкогольные напитки, основанные на натуральном сырье, но содержащие сахар или другие добавки:

а) виноградные вина, насыщенные углекислотой (шипучие, игристые, шампанские — цимлянские, донские, калифорнийские, исключая дешевые игристые);

б) виноградные вина, крепленные для стабилизации их качества (все столовые, десертные, как марочные, так и ординарные, полусухие, полусладкие и сладкие);

в) наливки, запеканки, настойки, ликеры, созданные на основе натуральных ягодно-фруктовых соков со значительным или небольшим содержанием сахара;

г) все виды арманьяков, брэн-ди и второсортных коньяков, а также водка "Столичная";

д) все массовые виды пива, приготовленные из зерна, мальтозы и хмеля.

Напитки этой группы могут в ограниченном количестве употребляться для кулинарных целей. Однако, чтобы не испортить вкус блюда, необходимо в каждом отдельном случае проверить, как они реагируют на нагревание.

Б. ИСКУССТВЕННЫЕ НАПИТКИ

5. Безалкогольные искусственные напитки со значительными искусственными добавками:

а) газированная вода с сиропами, изготовленными на основе эссенций ароматических альдегидов;

б) фруктовые воды типа"Яблочная", "Грушевая", "Апельсиновая", изготовленные на основе тех же эссенций;

в) "безалкогольные" виды пива, изготовленные без применения натурального солода, а также такие напитки, как "Кока-кола", "Пепси-кола", "Фанта", создаваемые путем разведения водой концентрата.

6. Алкогольные напитки с искусственными добавками или со сложными купажами, а также основанные на нестандартном сырье:

а) дешевые виды вин, так называемые "плодово-ягодные" или "виноградные", а также все виды портвейнов, вермутов, ненастоящих хересов, где значительную роль играют спиртовые закрепители низкого качества и другие искусственные ингредиенты (альдегиды, ангидриды, красители);

б) водка, ром, джин, виски, ханшина, вьетнамская рисовая, производимые из низкосортного сырья: свекольной мелассы, картофеля, гаоляна, несортового пшеничного или рисового зерна (подопревшего, подмоченного).

Напитки этой группы вредны в любом количестве — их лучше всего избегать. Употреблять их для кулинарных целей (добавлять в блюда) также не рекомендуется.

В. КУПАЖНЫЕ НАПИТКИ

Особую группу составляют напитки, полученные непосредственно перед их потреблением смешением различных компонентов: коктейли, глинтвейны, крюшоны, пунши, грога,

флипы и т. д.

"НАПОЛЕОН". Популярные в России пирожное и торт. Приготавливают из слоеного теста с обычной промазкой яблочным пюре и желтым заварным или масляно-сливочным кремом. Секрет этой популярности, по-видимому, все же не в названии, а в простоте приготовления изделия.

Рецепт "Наполеона".

Из слоеного теста раскатать два пласта по размеру противня или листа, часто наколоть их вилкой, дать постоять 5 минут, затем выпечь в духовке с двух сторон до легкого зарумянивания. После того как оба пласта остынут, намазать на один из них толстым слоем яблочное гаоре или заварной желтый (или сливочно-масляный ванильный) крем либо их сочетания, наложить сверху второй пласт, смазать его одним из указанных видов крема и затем разрезать пласты на прямоугольники в виде пирожных. Обрезки теста также испечь, истолочь в крошки, посыпать пирожные, затем присыпать их сахарной пудрой. Дать хотя, бы час-два пирожным пропитаться кремом, чтобы не крошились при употреблении.

О приготовлении слоеного теста, яблочного пюре и крема см. соответствующие разделы.

НАРДЕК. Арбузный сок, уваренный до густоты хорошего меда и иногда называемый поэтому "арбузным медом". Производился и производится (ныне в значительно меньших количествах) только в Нижнем Поволжье (от Камышина до Астрахани), что вызвано изобилием там арбузов и невозможностью иным путем полностью сохранить весь урожай.

НАРЕЗКА. Один из терминов, означающих разделку пищевых продуктов. Нарезкой называют разделение готового уже для еды (сваренного, изжаренного, запеченного, копченого или соленого) продукта (мяса, дичи, птицы, рыбы, колбас, сыра и т. д.) на порционные куски и тонкие ломтики, а также искусство нарезать равные порции из частей тела животных, имеющих различную конфигурацию. В искусство нарезки входит также умение сделать нарезанные куски красивыми. Очень важно, чтобы порции были удобны для еды, легко пережевывались.

Нарезка имеет свои правила, так называемую траншерную технику, где точно определено количество порций из каждого вида дичи, направление нарезки (поперек волокон мышц, по диагонали в отношении всех цилиндрических предметов, например колбас, батонов хлеба, рыбы). Для нарезки используются специальные *ножи* (см.) (траншерные), специальные вилки-фиксаторы (типа широких двухзубых вил) и "нарезные клетки", то есть металлические зажимы с делениями

или прорезями, по которым повар быстро и точно нарезает ростбиф, яйцо, помидор на одинаковые по толщине ломтики. После нарезки в ряде случаев соединяют кусочки соответствующего продукта (дичи, ростбифа, окорока) для создания иллюзии его целостности.

В крупных ресторанах нарезкой занимаются в основном специальные повара.

НАРОЖНОЕ. Блюдо, приготовленное на рожне, то есть на вилоподобном шампуре, имеющем ручку. Рожон имеет иногда две-три иглы, расположенные, однако, не в одной плоскости и не параллельно друг другу, как на вилке, а так, что они дают возможность жестко фиксировать насаженную на них дичь, чтобы она не меняла своего положения и формы во время грилирования.

Рожны применялись в русской кухне в конце XVI в. и весь XVII в. Например, "куря рожновое" отмечается в меню в XVII в. Позднее, в середине — конце XVIII в., "на-рожным" иногда стали называть также филе птицы, поданное к столу на *гателетах* (см.), но приготовленное не обязательно путем грилирования. До XVIII в. нарожным называли также всякое филированное мясо птицы и дичи, поданное на деревянных спицах (рожнах) — считалось изысканным блюдом, особенно потому, что его можно было есть, не пачкая рук.

НАРОСТ. Самая лучшая часть крупной красной (осетровой и лососевой) рыбы, расположенная между анальным отверстием и до подхвостового плавника (не включая его). В поварском деле термин встречается с XVII по XIX в.: например, "взять нарост севрюжий", "приготовить три белужих нароста"; при подаче на стол, сервировке также указывалось — буфетчику — "подать нарост осетровый под хреном, звеньями". Нарост состоял из 4 звеньев; звено — ломоть в толщину позвонка, то есть порционный кусок красной рыбы. Иногда звено разрезали на.3–4 тонких кусочка — "листиками". Таким образом, нарост состоял из 4 звеньев (постоянно) и из 12–16 "листиков" в зависимости от величины отдельной рыбы.

НАСТОЙКА. Напиток, получаемый в результате настаивания на спирте (или водке) различных частей растений (ягод, зерен, семян, листьев, корней, плодов), обладающих выраженным ароматом. Содержание спирта в настойках выше, чем в наливках, а сахара и экстрактивных веществ ниже. Сахар добавляется в настойки лишь для смягчения и сбалансирования вкуса. Настойки, состоящие из смеси настоя нескольких (а иногда — десятков) различных трав или других растений и их частей, называются бальзамами. Содержание сахара в бальзамах выше,

чем в простых, не составных настойках, следовательно, бальзамы — более вредны. Настойки могут быть и без добавления сахара: горькие (или крепкие). За рубежом напитки этого типа носят различные наименования: эликсиры (Италия, Южная Франция, Испания), аперитивы (Бельгия, Голландия, Польша), палинки (Венгрия, Чехословакия).

НАСТОЛЬНИК. Русское областное, а также белорусское, литовское название скатерти из специально обработанной ткани, застилаемой ежедневно.

НАСТУРЦИЯ. Один из видов кресса, растения, зелень которого употребляется для салатов. В России, поскольку настурцию первоначально разводили в оранжереях аристократов, она стала декоративным цветочным растением, а ó ее прямом назначении как растения-салата забыли. Употребляются в пищу молодые листья настурции. Плоды ее можно мариновать зелеными и использовать взамен *каперсов* (см.).

НАТЮРИЗМ. Доктрина в науке о питании, ратующая за возвращение к природе как по форме пищевых продуктов (целые, неразрезанные овощи и плоды), так и по содержанию блюд (сырые или минимально кулинарно обработанные).

Натюризм вовсе не совпадает с вегетарианством, как иногда думают, а нередко и прямо противоречит ему, особенно в том, что касается способов приготовления.

В то время как вегетарианская кухня отличается вычурностью приготовления, усложнением обработки пищевых продуктов (протирание, взбивание, панирование и т. п.), потому что повар вынужден разнообразить по форме и консистенции довольно однообразный ассортимент сырья, напорист, наоборот, совершенно отрицает сложную кухню. Он употребляет сырые овощи, фрукты, орехи, ягоды в их естественном виде, не смешивая и не измельчая их в салатах, без заправок и соусов. Однако натюрист вовсе не против пряностей (целая головка лука, чеснока, пучок петрушки, сельдерея, стручок перца). Суп натюрист варит из целых, готовых зерновых и круп (фасоли, гороха, риса, пшеницы и т. п.). Овощи в суп не режет, не смешивает, а тем более не признает различные протертые или сложные супы.

Естественно, что и подает еду, не украшая блюда.

Натюризм особенно распространился в последние годы как часть общего стремления сократить время на приготовление пищи. Некоторые аспекты натюризма: подача целых (нерезаных) овощей, фруктов, дичи или простота и естественность оформления блюд — находят широкое признание в современной международной кухне. В ряде национальных кухонь (например, в

азербайджанской, узбекской) некоторые из принципов натюризма (употребление целых овощей — огурцов, чеснока, помидоров) господствовали и ранее.

В целом натюризм, в силу того, что допускает широкий выбор продуктов и затрагивает в сущности внешние, оформительские стороны питания, не имеет тех отрицательных сторон прочих модных доктрин, которые строятся на принципах нетерпимости к тому ИЛИ иному виду пищевого сырья и вследствие этого являются опасными для здоровья.

НАУРУЗ-КОЖЕ. Казахское блюдо. Пшенная каша, слегка заквашенная на катыке, приготавливаемая на Новый год и другие большие праздники.

НАЧИНКА. Специально приготовленная смесь продуктов для наполнения пирогов, пирожков, самсы и т. п. Начинки являются смесями разных продуктов, но называются по основному пищевому сырью, по отношению к которому все остальные являются дополнительными, второстепенными. Основные продукты в начинках никогда не смешивают между собой. Так, бывают начинки мясные, куриные, из дичи, рыбные, из визиги, грибные, крупяные, капустные, маковые, щавелевые. Фруктовые и ягодные можно делать из всех видов варенья, а также из сухофруктов, сушеной черемухи, сырых яблок.

Несладкие, нефруктовые начинки кладут в закрытые пироги или пирожки, сладкие — преимущественно в открытые, за исключением маковых, черемушных и сухофруктовых.

Мясные, рыбные, грибные и овощные начинки перед закладкой в пироги нужно остудить, удалить излишек масла или жира, посолить больше, чем обычно, чтобы после выпечки изделие не было пресным.

Если в пироги (кулебяки) кладут разные начинки, например мясную, капустную, грибную, рисовую, то они должны разделяться специальными блинчиками-прокладками по горизонтали, то есть заполняться послойно.

Примеры основных видов начинок для русских пирогов.

1. Мясная. Говядину отварить почти до готовности, нарезать небольшими кусочками, как для гуляша, обжарить в говяжьем топленом жире с большим количеством лука, затем мелко изрубить (мясо, пропущенное через мясорубку, делает начинку суховатой), добавить рубленые крутые яйца, посолить, поперчить и, перемешав, влить 1–2 столовые ложки крепкого мясного бульона, в котором варилось мясо.

2. Рыбная. Приготовить из рыбы *тельное* (см.), обжарить его в подсолнечном масле с луком, изрубить, добавить рубленые крутые яйца, немного отварного риса (чтоб оттянул лишний жир),

поперчить, посолить.

3. Капустная. Свежую капусту изрубить, потушить под крышкой без воды до мягкости на'слабом огне, затем добавить немного подсолнечного масла, продолжая тушить до готовности, но так, чтобы осталась светлой. Затем добавить лук, обжарить вместе, перемешать с мелко нарубленной зеленью петрушки, крутыми рублеными яйцами, поперчить, посолить.

4. Крупяная: а) рисовая. Отварной рис слегка обжарить в масле с луком, затем к нему добавить рубленые крутые яйца; б) гречневая. Рассыпчатую гречневую кашу смешать с обжаренным луком, рублеными крутыми яйцами и порошком из сушеных грибов;

в) манная. Рубленый лук в большом количестве обжарить в подсолнечном масле, обильно налитом на сковородку, и постепенно, небольшими порциями посыпать манной крупой до тех пор, пока она вся не вберет в себя масло и не создаст единую луково-крупяную массу. Посолить, слегка поперчить, сдобрить также чесноком (чесночным порошком) и рублеными крутыми яйцами.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ ТОРТ. Особый вид торта, отличающийся простотой и быстротой приготовления. Неаполитанский торт является так называемым "насыпным" или "наполнительным", при его приготовлении используется широко применяемый в южноитальянской кухне принцип пиццы.

Состав теста. 150 г пшеничной муки высшего сорта (лучше всего твердых сортов пшеницы), 90 г сливочного масла, высшего сорта, 15 г сахарной пудры (или сахарного песка), 25 г свежих дрожжей (прессованных) и 1 яйцо.

Начинка. 60 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, половина ванильной палочки (или половина пакетика порошка ванили), горсть промытых и нарезанных изюма, рубленого миндаля (или других орехов) и каких-нибудь цукатов или ягод из густого варенья.

Приготовление теста. Муку смешать с маслом и тщательно перетереть, затем добавить хорошо взбитое яйцо и перетертые с сахаром дрожжи. Тщательно вымешать эластичное тесто.

Приготовление начинки. Масло распустить, смешать с сахаром, растереть добела и добавить в эту смесь остальные компоненты: изюм, цукаты, орехи, варенье, ваниль.

Приготовление торта. Смазать маслом форму (глубокую сковороду), раскатанное тесто вложить в форму так, чтобы оно, заполняя ее всю, в то же время выступало за края. Углубление заполнить начинкой, причем орехи посыпать сверху. Затем излишнее тесто с краев формы срезать, раскатать в полосы —

жгуты, покрыть ими, как решеткой, торт и, смазать смесью взбитого яйца и масла. Выпекать в духовке не менее 25 минут на умеренном огне.

НЕДОСОЛ. Недостаток соли в пищевом изделии или блюде, воспринимаемый как явное ухудшение его качества. Недосол большинства блюд (супов, салатов, каш и т. п.) устраняется быстро и просто — досаливанием. Недосол мяса и рыбы устраняется сложнее — введением соусов, подсоленной сметаны. Существенное значение имеет недосол солений и квашений, когда они либо портятся либо вообще не получаются и лишаются характерного вкуса. Такого рода недосол практически неустраним. Бывает также мнимый недосол, когда блюдо невкусно, но не столько из-за отсутствия соли или ее недостатка, сколько из-за других пороков приготовления. Досаливание блюда в таких случаях не исправляет его вкуса, наоборот, может вызвать пересол. Наконец, от недосола надо отличать пресность тех или иных блюд или изделий, которая является характерным признаком их вкуса. В таком случае "исправление" блюда досаливанием также не эффективно.

НЕКТАР. Мифический напиток богов древнегреческого Олимпа. В переносном смысле — нечто особо вкусное, ароматное, приятное и утоляющее жажду. Прямых указаний на то, из чего состоял нектар по представлениям античных писателей, нет. Имеются разные толкования: фруктовый сок или смесь фруктовых соков, цитрусовых; мед, разведенный виноградным вином и водой; сок граната, смешанный с медом.

В ряде стран после второй мировой войны нектаром стали называть получаемые промышленным путем фруктовые соки неосветленного типа; отсюда названия — персиковый нектар, сливовый нектар, яблочный нектар и т. д. В основном подобные наименования соков встречаются в Болгарии, Румынии, Югославии, Венгрии.

НЕКТАРИНЫ. Плоды, помесь абрикоса и персика. Широко используются для производства консервированных компотов. В сыром виде нестойки в хранении. Производители нектарин — страны Средиземноморья — Югославия, Италия, Кипр, Греция, Тунис. Мякоть их имеет вкус персиков, кожица гладкая.

НЕЛЬМА. Рыба семейства сиговых, одна из разновидностей белорыбицы, обитающая только в нашей стране, — в Северной Двине, реках Архангельской области, в Печоре и ее притоках, а также во всех реках Зауралья и Западной Сибири. Обладает чрезвычайно нежным вкусом в малосольном виде, имеет мякоть перламутрового цвета. Относится к деликатесам.

Свежевыловленную и сразу замороженную нельму

используют также для строганины.

НЕРОЛИ (не склоняется). Померанцевая эссенция, употребляемая в кондитерском деле для отдушки печенья, тортов. Используется в основном в западноевропейской кухне: в Австрии, ФРГ, Бельгии, Италии, Швейцарии, Дании, Англии, в то время как для французских кондитерских изделий более характерно использование ванили.

НЕТТО (итал. netto — чистый). В кулинарной ресторанной практике и во всех заведениях общественного питания за нетто принято считать вес продукта после его первичной холодной обработки, то есть фактический вес полуфабриката, который подлежит разделке на порции. Вес готового пищевого изделия в сваренном (изжаренном) виде называется выходом и обычно значительно ниже нетто.

НИГЕЛЛА. Семена растения (цветка), называемого обычно чернушкой, ввиду их полного сходства с маком (по внешнему виду).

Обладают земляничным запахом и употребляются для придания блюду или кондитерскому изделию аромата земляники. Нигелла — ароматизатор, употребляемый в желе, муссах, компотах и мороженом.

НИОЛО. Корсиканский слегка подсоленный сыр, напоминающий брынзу. Изготавливается из смеси козьего и овечьего молока. Вызревает 3 месяца.

НИШАЛЛО. Кондитерское изделие таджикской (а также афганской и иранской) кухни. Представляет собой полужидкий вид халвы, не подлежащий долгому хранению. Приготавливается кустарным способом к национальным праздникам. Главные компоненты: сахар, яичный белок, мыльный корень, вода. Основная операция — взбивание смеси компонентов в тягучую массу. Ароматизаторы — лимонная цедра, кислота, ванилин.

НОВОТ. Виноградный сахар в форме крупных кристаллов — прозрачных или полупрозрачных. Является национальным лакомством народов Среднего Востока, в том числе и Средней Азии СССР. Приготавливается часто кустарным, домашним способом.

НОЖ. Древнейший предмет столового прибора и наиболее древний инструмент человека, появившийся не менее чем за 50 тысяч лет до нашей эры. Дифференциация ножей для разных целей началась еще в первобытное время. В эпоху неолита были ножи для скобления, рубки, охоты и разделки животных.

Нож как главная принадлежность столового прибора возник за 8—10 тысяч лет до н. э., вначале — каменный, а позднее — за 2—3 тысячи лет до н. э., — бронзовый. В первом тысячелетии до

н. э. появились первые железные ножи.

В настоящее время ножи делятся на столовые, кухонные (рабочие) и специальные (траншерные, разделочные, для особых целей).

Столовые ножи включают: кувертные (обычные приборные ножи в основном для поддержания пищи, а не для резки), масляные, или бутербродные (ножи с расширяющейся в виде овала намазывающей частью), рыбные, десертные (для фруктов, иногда имеющие небольшие зазубрины в лезвии, облегчающие снятие кожуры с апельсинов, лимонов) и хлебные (имеющие волнистое лезвие, препятствующее смятию свежего хлеба при нарезке).

Кухонные рабочие ножи подразделяются на: тяжелые ножи-тесаки, предназначенные для разделки крупных кусков мяса, тесаки особого рода как универсальные ножи применяются также в китайской кухне; ножи для рубки, измельчения, шинкования; лопаточные ножи-шпатели для о брав-нивания и заглаживания поверхностей и отбивания мяса, распределения начинок; сальный нож (или жировой) для отделения сала от мяса и для разделки сала на порции; траншерные ножи для отделения мяса дичи от костей и нарезки различных холодных мясных и рыбных изделий, ветчины, колбас; филировочные ножи также для особо тонкой и красивой нарезки; картофельный нож для очистки овощей от кожуры.

К числу специальных ножей относятся нож-лопаточка для разрезания тортов и пирожных и сырный нож для нарезки сыра тонкими ломтиками. Сырный нож имеет вид широкой, трапециевидной лопаточки, в центре которой имеется прорезь с профилированным лезвием, при помощи которого получается "стружка” сыра при легком поглаживании лопаточки о поверхность куска сыра.

Специальными ножами являются также ножи-пинцеты для вскрытия устриц й омарные ножи, служащие для разделки нежного мяса лангустов, омаров, крабов и других продуктов моря.

Все рабочие и специальные ножи — чрезвычайно острые, и работа с ними требует известных профессиональных навыков.

НОКИ (нокли, нокерль). Название клецек, употреблявшееся в основном в австрийской и немецкой кухнях, принятое так называемой петербургской кухней середины — второй половины XIX в. Особенность ноклей в том, что они приготавливаются из теста, состоящего из равных (по объему) частей муки, сливочного масла и яиц, в отличие от других видов клецек, имеющих разнородный состав, и потому не столь легкий для запоминания.

Ноки (или нокли) получили в силу этого распространение в ресторанной кухне.

Рецепт ноклей. 0,5 стакана муки, 0,5 стакана сливочного масла, 0,5 стакана взбитых яиц. Нокли отваривали в кипящем молоке и сдабривали после готовности и откидывания вареньем, джемом или мармеладом. Использовали как горячее сладкое блюдо обычно на ужин или обед в зимнее время.

"НОРВЕЖСКИЙ СУП". Название напитка, который вовсе не является супом, а просто жидким согревающим блюдом. В Норвегии, с ее морским сырым ветром и постоянно мокрым снегом с дождем, моряки издавна употребляли против простуды два испытанных средства: толстую, плотную, двойную грубошерстную фуфайку из шерсти фарерских овец, так называемую фарерку, и "норвежский суп" — горячую смесь молока и пива, хорошо прогревающую бронхи и освобождающую простуженную носоглотку от слизи.

НУГА. Название целого ряда восточных сладостей, имеющих разный ароматическо-вкусовой оттенок и состав, но приготавливаемых по одному типу. В нуте основной массой является тягучая смесь, составленная на основе сахарного густого сиропа с добавлением либо яичного белка, либо различных камедей (траганта, гуммиарабика, мыльного корня и т. п.). В эту смесь, когда она находится в кипящем, расплавленном состоянии, всыпают изюм, цукаты, орехи (чаще всего) и, тщательно перемешав, тотчас же выливают на смазанную маслом мраморную доску, разравнивают слоем 1–2 см, дают застыть, режут на небольшие кусочки, панируют в сахарной пудре или муке, дают слегка подсохнуть, после чего употребляют.

Пропорции всех компонентов в нуге произвольные, на глаз. Главное, чтобы расплавленный сахар был доведен до карамельной пробы, тогда можно всыпать наполнители. Большое значение имеет также качество и достаточное количество клеюще-тянущих компонентов (камедей), иначе нуга не будет тянуться и получится грильяж. Ароматизируют нугу лимонной цедрой, корицей, реже — ванилью, померанцевой коркой, внося их в горячую массу в самый последний момент, перед выкладыванием на доску.

НУРМА. Угольный жар. Означает также медленный нагрев на тлеющих углях и место, куда загребают жар в русской печи. "Поставь щи коль нурмы".

НУТ. Вид гороха, растущего в Закавказье и Средней Азии и применяемого в национальных кухнях народов этих регионов. Нут употребляют в супах с бараниной. Перед употреблением его вымачивают и освобождают от плотной коричневой кожицы,

которой покрыты горошины.

НУЭ (франц. nouet — мешочек с пряностями). Термином пользуются в европейских кухнях, когда надо обозначить операцию, где требуется слегка ароматизировать блюдо чем-либо, что только временно кипятится или обжаривается, но затем изымается из готового блюда перед подачей. Так, например, в ряде французских рецептов встречается выражение: "две головки лука нуэ". Это значит, что в суп надо положить две головки лука, не нарезая их, а целиком, и после выварки вынуть их и даже процедить бульон, чтобы в нем не былй заметны остатки лука.

НЬОВКИ. Заварная мука или заварной белый хлеб, заваренные вторично с яйцом (преимущественно только с яичным желтком) и сваренные в виде клецек.

Ньовки использовались в России в петербургской кухне. Вначале готовили массу из хлеба, заваривали ее, добавляли к ней желтки и затем отваривали кусочки этой массы, как клецки, в воде. После этого распаривали отваренные ньовки в сотейнике с небольшим количеством сливок и в конце приготовления добавляли сладости: сахар или мед и небольшое количество (щепотку) имбиря.

НЯКТА. Русское народное название спелых, перезревших и чуть подвялившихся прямо на ветке ягод, в которых сок естественно сгущается и делает их сладкими без добавления сахара. В старину некоторые кусты в садах специально оставляли на някту и собирали с них урожай поздним летом. Някту используют для печеных, закрытых пирогов как начинку, без сахара. Она сообщает изделию тонкий, естественный аромат и превосходный вкус.

О

ОБЕРТУХ. Кулинарное изделие, характерное для петербургской кухни 2-й половины XIX в. Кондитерский вариант русско-польского блинчатого пирога с искусственно придуманным немецким названием. В цилиндрическую форму с металлической трубкой — "колодцем" — закладывались раскатанные круги теста толщиной и размером, как обычный блин с отверстием в центре. Каждый "блин" смазывали сливочным маслом и пересыпали корицей и изюмом, выпекали в духовке.

Состав теста: мука, дрожжи, сливки, масло, яйца. Форма заполнялась на 3/4, как при выпечке куличей. На 1 яйцо — 0,3 стакана сливок, 0,65 кг муки, 0,1 стакана сахара, 0,1 стакана дрожжей. Все компоненты брали только по объему.

ОБЛАКО (облачко, облачко розовое). Горячее десертное блюдо петербургской кухни второй половины XIX в., скомпонованное на основе соединения способов приготовления французских и украинских *соложеников* (см.). Приготавливалось только летом из малины или красной смородины. Для облака пригодны свежесобранные ягоды, свежие яйца.

Состав. На 0,5 кг ягод брали 250 г сахара, 1 столовую ложку крахмала, 10 белков. Ягоды протирали сквозь плотное волосяное сито, полностью освобождали от косточек. Сок с мякотью смешивали с сахарной пудрой, добавляли немного крахмала, тщательно растворяя его, чтобы не было комков, и соединяли со взбитыми белками. Всю смесь взбивали еще раз и выкладывали осторожно в форму. Выпекали в слабо нагретой духовке около 20–25 минут. Подавали сразу же, пока облако не опало.

ОБЛАТКИ. Тонкие, наподобие плотной бумаги пластинки (кружки) из вафельного теста промышленного производства. Используются как полуфабрикат для приготовления домашних кондитерских изделий, в которых применяется полужидкое тесто.

Его намазывают на облатки и выпекают без формы. При применении облаток не приходится смазывать маслом и чистить противни и листы. Облатки придают домашнему печенью красивый, стандартный вид и способствуют вместе с глазированием длительному (до недели) сохранению его в свежем состоянии.

Облатками называют также иногда прокладку-блинчики, применяемую в *кулебяках* (см.) для разделения разных слоев сложной начинки.

ОБОНЯНИЕ. Важный фактор кулинарной квалификации как профессиональных, так и домашних поваров и кондитеров. Утрата или ослабление обоняния служит не только признаком заболевания, но и сигналом к появлению *бридости* (см.).

ОБОРОТ. 1. Доска на особом столике или сам столик, на котором приготавливают торты или пирожные, раскатывают кондитерское тесто.

2. Выражение "дать оборот” в кондитерских рецептах означает — раскатать слойку и сложить ее втрое, "дать два оборота” — вчетверо и т. д., "дать полоборота” сложить тесто вдвое.

ОВДУХ. Блюдо азербайджанской кухни, кисломолочный летний суп с зеленью. Приготавливается из *катыка* (см.). Иногда добавляется мелкокрошеное мясо (телятина), крутые яйца.

ОВСЯНЫЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ. Овес, крупу и муку многие европейские народы применяли в пишу на довольно ранних стадиях их исторического развития. Позднее овсяная мука и крупа были вытеснены пшеничной мукой и разнообразными крупами, обладавшими лучшими вкусовыми и кулинарными качествами. Сохранение немногих овсяных блюд у некоторых народов Европы (в белорусской, польской и шотландской кухнях) является свидетельством их древней кулинарной культуры. Приготовление блюд и изделий из овсяной муки требует терпения, выдержки и упорства, а также наблюдательности и фантазии. Первоначально все народы приготавливали овсяные блюда без нагрева.

Белорусские и польские крестьяне разводили горсть овсяной муки в простокваше и ели это "блюдо”. Точно так же шотландцы взбивали 50–75 г овсяной муки с 300 г сливок, добавляя в эту смесь 2–3 ложки меда, и ели сырой. Несколько горстей овсяной муки, взбитые с водой и оставленные забродить на день, составляли шотландский броуз (болтушку), излюбленное национальное блюдо, приготавливаемое без нагрева. То, что нагрев может испортить овсяные блюда, стало ясно только в последнее время, когда во всем мире получили распространение

овсяные хлопья с молоком, сливками или сметаной. Надо лишь слегка подсушить овсяные хлопья в духовке, но никак не нагревать их и даже не делать горячей смесь овса с другими компонентами.

Только овсяная каша, в которой используется немного воды, требует нагрева, но при этом надо соблюдать пропорции. Кашу из овса-зерна готовят, как и рисовую, при соотношении крупы и воды 2:3 и часто пополам с рисом. Каша из овсяных хлопьев (2 л воды на 250 г хлопьев) должна вариться не более 3–5 минут (лишнюю воду сливают, кашу солят). И, наконец, каша по-шотландски: овсяную муку (100 г муки на 1 л воды) засыпают в кипящую воду и варят на медленном огне при перемешивании 30 минут. Солить кашу можно лишь спустя 10 минут после варки. (См. также *порридж*.)

Сложный биохимический состав овсяной муки, наличие в ней фракций, обладающих высокими вкусовыми качествами, наряду с фракциями, препятствующими и тормозящими процессы разбухания и пропекания, способствовали возникновению приемов разделения фракций муки или приемов комбинированной тепловой обработки. В белорусской и русской кухнях овсяную муку получали путем отмучивания дробленого зерна, от которого отделяли выжимки, затем сбраживали водно-мучной остаток. Появились такие блюда, как овсяные белорусские и польские супы с использованием цежи, а в русской — овсяный *кисель* (см.).

Комбинированная обработка сырья, его заквашивание и последующая тепловая обработка применяются при сложном приготовлении белорусских овсяных (рас-чинных) блинов. Комбинированная тепловая обработка используется и при приготовлении шотландских национальных овсяных лепешек (450 г муки, 150 г кипятка, 2 столовые ложки жира, 0,5 чайной ложки соды), которые замешивают, заваривают, формуют и выпекают в виде толстых блинов на сковороде, на плите в течение 3 минут, а затем вновь панируют в муке и допекают в духовке при 170° в течение получаса.

Прессованные дрожжи и усиленные дозы пекарских порошков дали возможность использовать овсяную муку в кондитерских изделиях, но только в качестве вкусовых добавок. В овсяных пряниках, овсяном печенье, овсяных лепешках и овсяных оладьях современного промышленного производства овса содержится менее одной пятой и не менее одной десятой части общего веса изделия. Рецепты некоторых кондитерских изделий, имеющих международную известность, приводятся ниже.

Овсяные сдобные лепешки (шотландские)

Состав. 350 г пшеничной муки, 100 г овсяной муки, 300 г молока, 100 г масла, 2 чайные ложки соды, 4 чайные ложки кремортартора (виннокаменной соли).

Приготовление. Смешать муку, соду и кремортартор, добавить масло, молоко, замесить тесто, раскатать его толщиной в палец и нарезать выемкой на лепешки диаметром не более 6 см. Выпекать в духовке при 220 °С в течение 10 минут. Подавать смазанные маслом.

Овсяное печенье (европейское)

Состав. 250 г овсяных хлопьев, 50 г пшеничной муки, 50 г сахарного песка, 60 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка пекарского порошка без верха.

Приготовление. Сухие компоненты смешать, добавить масло и молоко, замесить тесто, поставить в холодильник на 30 минут. После охлаждения раскатать тесто в тонкий блин (не более 0,5 см толщиной), наколоть густо и вырезать выемками или нарезать четырехугольниками печенье не шире 5х5 см. Выложить печенье на смазанный маслом лист и выпечь при ровном умеренном огне до светло-коричневого цвета.

ОГУРЦЫ. Находят применение в основном в свежем виде, в окрошках, салатах (закусочных) и салатах ко вторым мясным блюдам. Подавать свежие огурцы к рыбным блюдам — дурной кулинарный тон. Лучшая заправка к салатам из свежих огурцов — сметана без каких-либо иных дополнений. К мясным вторым блюдам огурцы подаются без заправки.

Применяют огурцы также солеными и маринованными. Соленые значительно повышают пищевую ценность огурцов.

Русский способ засола: 6–8 %-ный соляной раствор, укроп, чеснок, смородиновый лист, а при засолке на зиму еще эстрагон, дубовый, вишневый лист и хрен. Соленые огурцы используются в салатах и гарнирах, в рыбных супах (кальях, солянках), рассольниках из домашней птицы и почек, в мясных и грибных солянках; в этих случаях соленые огурцы варятся вместе с остальными овошами. Используется в перечисленных типах супов и огуречный рассол как обязательный компонент.

Маринованные огурцы более низкий по пищевому качеству продукт, нежели квашеные. Поэтому* маринования следует избегать. Исключение составляют случаи, когда маринуют мелкие, еше зеленые, неразвившиеся огурчики для получения корнишонов. Однако они больше используются в декоративных целях в ресторанах, для закусок ассорти. В домашнем питании в них фактически нет необходимости.

При мариновании к уксусу следует добавлять либо тертый хрен, либо горчицу, либо красный перец, чтобы придать огурцам

определенный аромат.

В старой русской кухне огурцы как основной компонент использовали также для приготовления двух совершенно самостоятельных блюд: огуречной приправы к баранине и свинине (жареной и тушеной) и кондитерского изделия, своего рода варенья из огурцов. При этом в обоих случаях использовались крупные, перезревшие желтые огурцы.

Огуречная приправа (горячая)

Крупные старые огурцы очистить от кожуры, разрезать, удалить ставшие жесткими семечки, посыпать солью и сложить в эмалированную посуду на 10–15 минут. Слить воду, которую выделили огурцы. Измельчить их, положить в сковороду с разогретым маслом, добавить в него мясной бульон и стушить до состояния однородной массы. Пока огурцы тушатся, надо приготовить льезон (см. *лъезониро-вание*) — 1 столовая ложка слабого уксуса, 1 столовая ложка (с верхом) муки, 2 яичных желтка и добавить его в готовую огуречную массу, когда она еще теплая.

ОКРОШКА. Русское и белорусское летнее холодное жидкое блюдо. Жидкая часть окрошки — квас, лучше всего особый, окрошечный, или белый, а за неимением его — обычный. Твердая часть окрошки состоит из сырых овошей (свежих огурцов, зеленого лука и холодной вареной картошки), крутых яиц, иногда мелких кусочков мяса (обычно обрезков с костей, тщательно измельченных) и из заправки, в которую входят сметана, горчица, хрен, пряная зелень (укроп, петрушка, сельдерей, чес-нок-перо), соль.

Блюдо считается хорошо приготовленным, если ни один из его компонентов не выделяется, а все они вместе дают один характерный окрошечный вкус. Окрошка должна быть очень холодной.

ОКОРОК. Бедренная или лопаточная часть туши свиньи, барана и некоторых других животных. Различают передний и задний окорок.

ОЛАДЬИ. Как обозначение кулинарного изделия встречается с середины XVI в. Так называли небольшие, толстоватые блины из кислого теста, которые жарили на масле. Но поскольку этот внешний признак ничего не говорил ни о составе теста, ни об особенностях его приготовления, ни о консистенции, то в понятие "оладьи” на протяжении трех веков вкладывалось чрезвычайно разнообразное содержание. Ведь из кислого теста на масле жарили и блины, и блинчики, пышки, и от перечисленных видов изделий из жидкого дрожжевого теста оладьи ничем определенным не отличались. Кроме того, оладьи пекли и из

недрожжевых видов теста: картофельные, пшенные, манные, так что очень часто под словом оладьи понимались только изделия определенной формы, а вовсе не состав или особая технология приготовления.

В XIX в. оладьями все чаше стали называть блиноподобные изделия толщиной с лепешку, с начинкой — обычно прослойкой из яблочного пюре, варенья или мармелада, которые ели как горячее сладкое блюдо. Но этот вариант оладий получил распространение в основном в Петербурге. В московской кухне второй половины XIX в. оладьями называли небольшие, толстые, величиной с ладонь блинцы из очень сдобного теста, с большим количеством яиц и молока (хотя были оладьи и на воде).

В настоящее время под оладьями понимают изделия из пшеничной муки или комбинации этой муки с овсяной, гороховой, гречневой, картофельной. Тесто оладий, замешанное на воде или молоке с большим количеством дрожжей, по консистенции гуше блинного, но его легко можно взять ложкой. Тесту дают подходить дважды, сдабривая яйцами и маслом для повышения сдобности. Небольшие порции этого льющегося теста жарят в слое масла, который гораздо больше, чем для блинов, но меньше, чем для пышек. Оладьи быстро обжариваются, и этим отличаются от блинов и пышек, требующих гораздо большего времени на приготовления. Толщина оладий в готовом виде — не более 5–6 мм.

Консистенция должна быть нежной, лишь чуть-чуть плотнее, чем у блинов. Оладьи хорошо подавать со сметаной, вареньем, медом, повидлом и т. п.

ОЛЕНИНА. Мясо северных оленей, а также изюбрей и благородных оленей и косуль. Относится к мясу красной лесной дичи. Используется в парном виде как обычное мясо, приготавливается на собственном жире с добавлением сараны, ягеля, водяники, естественно смягчающих мясо при тушении.

Во всех других случаях в ресторанной и домашней кухнях оленину перед приготовлением следует вымачивать и мариновать, а также шпиговать свиным салом при тепловой обработке. В качестве пряностей используют лук, чеснок и можжевеловую ягоду.

ОЛИВАХ. Осетинский закрытый пирог из дрожжевого теста с тертым национальным осетинским сыром (рассольным). В центре верхней стороны олибаха после защипывания, перед посадкой в печь, делается маленькое отверстие для выхода газов, возникающих при нагреве рассольных сыров, чтобы пирог не прорывался и хорошо пропекался.

ОЛИВКИ. Плоды оливкового дерева, из которых получают

масло. Зрелые и зеленые плоды маринуют или солят и используют в качестве приправы к *солянкам, рассольникам, кольям* (см.). В зеленом виде они носят название оливок, зрелом — *маслин* (см.), которые имеют другой вкус, цвет (темный), мягкую консистенцию и чаще применяются как самостоятельная закуска.

ОМАРЫ. Морские раки. Встречается в основном два их вида: европейский омар (от Норвегии до Испании, на побережье Атлантического океана) и американский большой омар (на Атлантическом побережье США). Впервые омаров стали употреблять в пищу голландцы в XVII в. От них промысел омаров перешел к другим европейским народам, прежде всего к скандинавам, которые, однако, сами их до XIX в. в пищу не употребляли. В основном омары использовались в голландской, бельгийской, английской и особенно во французской и итальянской кухнях. Европейские омары достигают длины от 20 до 40 см, веса около 0,5 кг, американские большие омары — более 1 кг веса, а в конце XIX в. вылавливали даже экземпляры по 13–15 кг. В настоящее время омаров разводят искусственно в морских садках. Мясо омаров подобно мясу раков используется в различных холодных закусках, салатах, в супах и вторых блюдах, в основном во французской кухне.

ОМЛЕТ. Блюдо из взбитого яйца с добавлением к нему одного или нескольких жидких компонентов (воды, молока, сливок, бульонов, отваров, соков) и небольшого количества какой-либо муки (пшеничной, овсяной, гречневой, ячневой, ржаной, картофельной, гороховой), также взбиваемой вместе с яйцом, а также из наполнителей, вносимых в омлет в процессе его тепловой обработки (мелкокрошеной колбасы, жареного мяса, сыра, соленых или отварных грибов, лука, чеснока, листьев петрушки, сельдерея, кервеля, базилика, чабера, тимьяна и др.). Все это создает возможность приготовления разнообразных омлетов. Омлет можно поджарить на сковороде либо приготовить паровым в водяной бане или в духовке.

Иногда повара называют омлетом также *соложеники* (см.), это неправильно не только потому, что в состав соложеников входит сахар и они являются кондитерским изделием, но и потому, что при их приготовлении предусмотрена иная, тщательно регламентированная технология и точное соотношение компонентов в рецептуре, в то время как рецептуру омлетов составляют произвольно, ”на глаз”, вследствие чего их приготовление доступно каждому.

ОПАРА. Дрожжи, разведенные слегка водой с прибавлением сахара и муки. Приготавливается заранее как закваска для теста.

ОРАНЖАД. Напиток, аналогичный лимонаду, но приготовленный на апельсинах или с использованием готового апельсинового сока и цедры. По составу и концентрации может сильно варьироваться. Его часто называют также лимонадом или "апельсиновым лимонадом", что неверно. Настоящий оранжад основан на довольно густом сахарном сиропе и приготавливается из свежих апельсинов и их цедры.

Состав оранжада. 1 л воды, 1 кг сахара, 8 апельсинов, 35 г виннокаменной соли (замена: 100 мл лимонного сока или лимонной кислоты).

Приготовление. Сварить сироп, остудить до теплого состояния, добавить сок и цедру апельсинов, лимонную кислоту, при сильном помутнении профильтровать.

Употреблять для пропитки бисквитов, добавок к сливочному мороженому, в качестве сладких подливок к горячим десертным блюдам из круп (манной, рисовой) — бабкам, пудингам.

ОРЕХИ. Находят широкое применение в кулинарной практике, в основном в кондитерском деле, а также в восточных соусах. Используются следующие виды орехов: лещина, фундук, грецкие, фисташки, миндаль, кешью, арахис. Орехи обязательны (то есть без них нельзя обойтись) в разных видах халвы, нуге, ореховых соусах. В остальных случаях — в тортах, печеньях, пирожных — их легко имитируют крошками из муки, а запах создают соответствующими эссенциями и т. п. (Кокосовые орехи, молоко которых используют для приготовления кондитерской пасты и экстрактов, не применяются в кулинарии как орехи.)

Основное правило в обработке сырых орехов: подсушивание на легком духу ядер, отделение внешней шелухи (иногда обваривая кипятком), вторичное обсушивание ошелушенных ядер и подготовка их к внесению в кондитерское изделие: растирание или дробление. (См. также *марципаны, миндаль*)

ОРТОЛАНЫ. Поварское и ресторанное название блюд из жареной мелкой дичи — овсянок, жаворонков и воробьев. Заимствовано из французской кухни исключительно как название, поскольку приготовление мелкой дичи было известно и в русской и в белорусской кухнях.

ОРШАД. Миндальное молоко и напиток из него. Сладкий и горький *миндаль* (см.) толкут, постепенно добавляя воду, чтобы избежать замасливания. Полученную массу вновь толкут два-три раза с прибавлением воды до состояния молока. Затем молоко процеживают, подслащивают сахаром и иногда дополнительно отдушивают розовой водой. Оршад используется как полуфабрикат-ароматизатор для кондитерских изделий: кексов, куличей, тортов; а также для ароматизации десертных каш

(манной, рисовой) и блюд из них. Как самостоятельный напиток применялся разведенным от изжоги, отрыжки, неприятных вкусовых ощущений (горечи во рту и т. п.).

ОСАДОЧНЫЙ, или КОНДИТЕРСКИЙ, мешок. Приспособление для нанесения узоров из крема на кондитерские изделия. Применяется аналогично *шприцу кондитерскому* (см.). Состоит из холщевого конуса и трубки-носика, в который вставляются корнеты.

ОСВЕТЛЕНИЕ. Придание прозрачности пищевой жидкости при помощи процеживания и других приемов.

ОСЕДАНИЕ. Под этим термином понимают два явления.

1. Оседание теста. Чтобы избежать этого, необходимо после раскатывания кондитерского теста (особенно сахарного и слоеного) дать выстояться изделию, перед тем как поставить в печь, или же поместить его на несколько минут в холодное место.

2. Оседание изделия. Происходит, когда пирог, венскую слойку или иное изделие вынимают из духовки не совсем допеченным. Поэтому надо тщательно проверять изделие прежде, чем вынимать его из печи.

ОССИ-БУККИ. Итальянское блюдо, в основном миланской кухни, ставшее широко распространенным в европейских странах и включенное в международную классическую кухню под своим национальным наименованием. В меню крупных ресторанов мира всегда дается без перевода и объяснения, аналогично таким названиям, как борщ, пельмени и т. п.

Осси-букки представляет собой тушеную телятину. Для приготовления блюда используется задняя нога, которую нарезают кусками в палец толщиной, панируют и обжаривают в масле с луком. Особенность этого быстро приготавливаемого блюда не только в его стабильном высоком качестве и вкусе (в силу хорошего исходного сырья), но и в большом количестве помидоров, используемых для процесса тушения после обжаривания телятины. На 4 куска, то есть 4 порции, идет почти 0,5 кг помидоров, без кожицы и косточек. Все остальные приправы обычны: чеснок, петрушка, черный перец. Подают блюдо с рисом и лимоном.

ОТРУБИ. Первая, самая грубая фракция при помоле любого зерна.

В течение многих десятилетий недооценивались кулинарами и хлебопеками. Отруби обладают не только большой пищевой ценностью, но и значительно улучшают структуру хлебобулочных изделий.

Отруби используются также для приготовления квасов, применяемых в супах, — кваса-сыровца, белого окрошечного

кваса, а также истинных кислых киселей — ржаного, овсяного и пшеничного.

Отруби можно использовать и для панировки мяса, рыбы, овощей.

ОТСУШКА. Прием профессиональной кухни, при помощи которого производят две различные операции: 1) при помощи льняного полотенца или бумаги снимают с обмытого мяса, рыбы, дичи, птицы влагу, перед тем как подвергнуть их обжариванию; 2) при помощи промокательной бумаги, бумажных салфеток или бумажного полотенца убирают излишний жир с обжаренных продуктов, выкладывая их на бумажные листы, перед подачей на стол или перед сервировкой.

Отсушка первого рода облегчает жаренье, предотвращает разбрызгивание жира (масла) при жаренье. Отсушка второго рода содействует сохранению вкуса продукта.

ОТТЯЖКА. Прием, применяемый в кулинарии для осветления бульонов, желейных растворов для заливных и желе и т. д.

Оттяжка может быть сделана из яичных взбитых белков, которые вводятся в соответствующую жидкость и нагреваются вместе с нею, вбирая в себя все Имеющиеся там примеси. Затем оттяжку вместе с пеной снимают и выбрасывают. Белковой оттяжкой пользуются во всех немясных блюдах. В мясных блюдах в качестве оттяжки применяют мясной сырой фарш из постного мяса (обезжиренного). Пользуются им так же, как и белковой оттяжкой. Мясную оттяжку можно использовать и как начинку.

П

ПАЙЛЬ. Так называемые сырные палочки, подаваемые к различным овощным супам-пюре. Тесто для них готовят так, как и для домашней лапши, но специально охлаждают в течение получаса-часа на льду, затем раскатывают (трижды), переслаивают маслом. При последней раскатке его смазьюают яйцом и посыпают тертым сыром слоем в 0,5 см, после чего режут на узенькие цолоски-палочки и выпекают в духовке на смоченном холодной водой листе. Чтобы полоски нарезались хорошо и насыпанный на тесто сыр не спадал, нож каждый раз перед нарезкой обмакивают в кипяток.

ПАЛЬТЕН. Древнее национальное. блюдо угро-финских народов, связанное с употреблением в пишу крови животных. Распространено в южной и юго-западной Финляндии, Эстонии, в части Латвии, свое название получило в эпоху шведского владычества в Прибалтике.

До XII–XIII вв. угро-финские народы, занимавшиеся оленеводством, употребляли кровь живых оленей, смешанную с оленьим молоком, как ритуальное блюдо и как противоцинготное средство. После покорения Южной Финляндии и части Карелии шведскими крестоносцами и крещения финнов католическая церковь запретила им употреблять в пищу сырую кровь. С этих пор кровь, смешанную с молоком и мукой, стали варить, и поэтому шведское "пальт", "пальтен" (варить, бурлить) стало названием этого нового финского национального блюда. На большей же части территории Финляндии и у других соседних народов, например у эстонцев, это блюдо означает "кровяные лепешки".

Пальтен готовят ныне не только на молоке, но и на квасе в соотношении 1:1, столько же муки (по объему). Остальные компоненты — лук, топленое сало (треть от объема крови), соль

(на каждый стакан — почти по 1 чайной ложке). Кровь оленя (или теленка) тщательно процеживают дважды, затем взбивают с молоком и маслом (салом) и замешивают на муке (ржаной с добавкой ячменной); лук, соль добавляют в тесто, которое запекают в сковороде или латке. Запекают так, чтобы пальтен не выглядел сырым и рыхлым. Подают его с квашеной клюквой или брусникой. Перед выпечкой в тесто можно добавить немного дрожжей, чтобы изделие было высоким и пышным, как кулич. Но в этом случае надо использовать не молоко, а квас.

ПАМПУШКИ. Небольшие круглые пышки из дрожжевого теста. Чаще всего их не жарят, а выпекают. Название получили от французского слова pompon, то есть шарик, однако сами пампушки как изделие неизвестны во французской кухне. Другое название бытовавшее в русских поваренных книгах XIX в., — пезы. Происхождение этого слова не совсем ясно: либо от французского — pesard — вздыбленный, либо от итальянского регга — кусок. Пампушки-пезы — пример того, как местному, в данном случае украинскому, кулинарному изделию дали иностранные названия.

Пампушки, или пезы, стали известны в России как изделие одесской кухни, распространившееся отчасти во второй половине XIX в. и в кухне городского населения южной и юго-восточной

Украины и получившее позднее как бы статус "народного”.

Пампушки делают из сдобного дрожжевого теста (на яйцах, масле и молоке), замешивая его некруто и давая два раза подняться. Разделав тесто на "булочки” величиной с грецкий орех или небольшое яблоко, обмакивают их в масло, дают вновь слегка подняться, затем варят на пару в формочках около 20–30 минут, подрумянивают в духовке. Подают к борщу горячими с чесноком или с подливкой из жареного лука.

ПАНАДЫ. Общее наименование всевозможных пищевых покрытий (панировки), обволакивающих изделия из сырого мяса или рыбы (чаше всего из фарша) перед их тепловой обработкой, обычно перед жареньем, чтобы предотвратить истечение из них сока и сохранить (или создать) нежную консистенцию в готовом блюде.

В качестве панад используются мука, панировочное сухари, *кляры* (см.), яичный белок, взбитое целое яйцо, яично-мучные смеси.

ПАНКЕ. Французские сладкие блины, приготовляемые из суфле следующего состава: 100 г пшеничной муки, 100 г картофельной муки, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 750 мл молока, 12 яиц. Вначале в кастрюле готовят массу-крем из всех указанных компонентов без яиц. Потом в еше теплую массу

вводят 12 желтков и взбивают ее в суфле, добавляют к суфле взбитые белки. Из этой смеси на заранее разогретых как минимум в течение 15 минут сковородах, но снятых с огня, выпекают блины, намазывая суфле толстым слоем (до 1–1,5 см) и не переворачивают. Каждый блин смазывают каким-либо мармеладом и затем соединяют намазанной стороной попарно в своеобразный "бутерброд", который режут, как пирожные. Панке являются горячим десертным блюдом. Их ароматизируют в состоянии суфле ванилью или цедрой.

ПАПИЛЬОТЫ. Применяемые в ресторанах бумажные трубочки с различными вырезами и фестончиками, с помошью которых скрывают концы костей, выступающие из мяса (свиных отбивных, котлет по-киевски). Папильоты выполняют также роль ручки, за которую можно удерживать порцию, разделывая ее на мелкие кусочки.

ПАПОШНИК. Украинский вид кулича. По технологии приготовления сходен с куличом, но отличается тем, что в состав его входит гораздо больше (иногда вдвое) яиц, особенно желтков, в результате чего тесто его более сухое и крошащееся и этим он напоминает западноевропейские кексы. Папошник как изделие, несомненно, является своего рода гибридом русского кулича и польского *пля-цека* (см.).

ПАРЕНКА. Г орячее овошное блюдо русской кухни, особенно распространенное на Урале. Корнеплоды (репу, брюкву, редьку, морковь) очищают от кожуры, окатывают холодной водой, очень плотно (но не разрезая на части) складывают в котелок или большой глиняный горшок с широким горлом и прикрывают ржаной, овсяной или пшеничной соломой, после чего запаривают: ставят горшок, перевернув вверх дном, в вытопленную русскую печь на несколько часов. Овощи варятся без воды в собственном соку. Солят паренки уже готовыми, перед подачей на стол (к мясу).

ПАРКИН. Овсяный пряник, национальное лакомство шотландцев.

Овсяную, блинную муку, масло, мед, сахар карамельной пробы берут в равных долях — по 100 г. Вначале распускают сахар, мед, масло, разогревая, но не давая им закипеть, и остужают. Вливают яйцо, разболтанное в 6 столовых ложках молока, затем вмешивают оба вида муки, добавив к ним имбирь и корицу. Полученное тесто выкладывают в форму и пекут на слабом огне (160°) час и более, пока паркин не отстанет слегка от стенок формы. Едят его остывшим, смазав сливочным маслом.

ПАРФЕ. Кондитерское изделие французской и венской кухонь. Представляет собой сливки, взбитые с сахаром, с

добавлением ванили и замороженные. Сливки взбивают, плотно укладывают в металлическую форму, состоящую из двух половинок и раскрывающуюся, как футляр от скрипки, и замораживают в течение двух часов. Иногда в массу вводят и взбитые яйца. В этом случае парфе замораживают значительно дольше — 3—3,5 часа.

В качестве ароматизаторов кроме ванили используют: кофе (растворимый), какао-порошок, но чаше — шоколад (натертый на терке), фруктовые муссы, фруктовые соки, цедру.

Все эти добавки должны быть очень холодными, иначе парфе не будет держать формы, спадет или свернется (особенно с фруктовыми соками).

Замораживают парфе так: форму изнутри выстилают промасленной бумагой, заполняют яичномасляной смесью, закрывают, засыпают колотым мелким льдом, сверху плотно прикрывают газетами и ставят в холодильник.

ПАССЕРОВАНИЕ. Обжаривание на умеренном огне в достаточном количестве масла мелко нарезанных овощей до мягкости (не допуская появления на них корочки или признаков обугливания, подгорания): Пассеруют, например, корнеплоды — свеклу, морковь, а также лук с целью максимального выявления их характерного цвета и запаха.

Пассеровать можно и кусочки рыбы, а также другие чувствительные к умеренному или даже слабому нагреву продукты.

ПАСТЕРНАК. Огородное пряное растение, внешне похожее на петрушку, но с иным, не столь сильным ароматом. Употребляется корень и зелень так же, как петрушка, в салаты, супы. Чтобы корень не чернел, его, как и картошку, опускают сразу после чистки в холодную воду, режут ножом, который периодически смачивают.

ПАСТИЛА. Русское национальное лакомство, известно с XIV в. Технология изготовления (как *ц* пряников) имеет региональные особенности. Лучшей считали коломенскую и ржевскую пастилу.

Первоначально это лакомство изготавливали только из антоновок, не имевших распространения в Западной Европе. Потом заметили, что можно использовать и другие кислые сорта яблок, а также ягоды — бруснику, рябину, малину, смородину. Но ягодная пастила получалась менее плотной и с ней было много хлопот. Поэтому в конце концов ее стали применять как. дополнение или прокладку между слоями яблочной.

Второе основное составляющее пастилы — мед, а позднее — сахар. В силу гигроскопичности и спо» собности

кристаллизоваться (в отличие от меда) сахар оказался идеальным компонентом для яблочно-пектиновой среды, благодаря чему со второй половины XIX в. появились десятки разновидностей и сортов пастилы и их начали экспортировать как особое русское национальное лакомство в Западную Европу.

Третьим компонентом является яичный белок. Впервые его стали подмешивать в коломенскую пастилу еще в XV в., причем вначале исключительно ради придания изделию белизны (обычная была рыжевато-ржавого цвета из-за окисления яблок). Этот секрет долго хранился в тайне и только в XIX в. стал общим достоянием, когда французские кондитеры (понимавшие роль белка как стабилизатора студенисто-пористых образований) ввели по аналогии с печеньем безе взбитый белок в яблочнофруктовое пюре, получив французскую пастилу, еще более упругую, чем коломенская, которая стала известна позднее во всем мире как зефир.

Технология изготовления пастилы домашним способом была хотя и проста, но трудоемка.

Несколько человек, сменяя друг друга, в течение двух суток непрерывно взбивали добела пюре из печеных яблок (с добавлением сахара и яичного белка). Полученную смесь тонким слоем наносили на полотно или марлю, натянутую на деревянные рамки, и ставили в печь. Слегка подсушенную пасту укладывали в несколько слоев в деревянные ящики из ольхи и снова помешали в русскую печь, которая остывала постепенно. Имитировать подобные температурные условия на предприятиях пищевой промышленности ныне не проблема. А вот обеспечить их дома без русской печи практически невозможно.

ПАТОКА. Полуфабрикат, получаемый при производстве сахара. Полужидкая масса, по консистенции похожая на мед. Различают белую патоку (крахмальную) и черную патоку (свеклосахарную). Используется как существенный компонент при изготовлении пряников, а также некоторых сортов хлеба, например бородинского, рижского, минского, тартуского, карельского, которым она придает либо вкус (при большом проценте закладки), либо характерный цвет (при незначительном проценте закладки). В пряниках патока усиливает, кроме того, характерную для них вязкость теста.

ПАТЫР. Среднеазиатские лепешки из дрожжевого теста, замешиваемого на бараньем, курдючном сале, иногда с добавлением растительного масла (подсолнечного, кунжутного) и рубленого лука.

ПАШТЕТЫ. Изделия или блюда из предварительно отваренного, готового для еды животного сырья (мяса, рыбы,

птицы, ракообразных), превращенного в молотое, пастообразное состояние и скомбинированного из двух или нескольких однородных продуктов с присоединением к ним какого-либо жира (для эластичности консистенции) и ароматизаторов (для улучшения запаха и вкуса).

Обычно мясные паштеты приготавливают из потрохов (*ливера*) (см.) домашних жвачных животных и птицы, которые могут смалываться в эластичные, мелкозер-нисГЫе, совершенно аморфные массы.

Паштеты могут быть как холодными, так и горячими.

Рыбным паштетам больше, чем мясным, необходимы дополнительные компоненты — лук, петрушка, глютамат, иногда соя.

Паштеты употребляются как закусочные блюда *холодного стола* (см.), в основном для бутербродов,

ПЕЗЫ, см. ПАМПУШКИ.

ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК (бак-пульвер). Идеальный состав разрыхляющих средств для кондитерского теста, который стал применяться в основном с XX в. вместо использовавшихся ранее отдельно соды, аммония, виннокаменной соли (кремортартора). Кондитерские изделия, изготовленные только с одним из этих веществ, имели либо неприятный привкус, либо были слишком хрупкими, некрасивого жухлого цвета.

Пекарский порошок в настоящее время выпускают во всех странах под общим названием бакпульвер.

Один из лучших составов бакпульвера: 125 г двууглекислой соды, 250 г кремортартора, 25 г рисовой муки, 20 г углекислого аммония.

Сделать такой состав нетрудно самому, но необходимо, чтобы все его части были бы идеально сухими при их смешивании и затем хранились в герметически закрывающейся посуде (стеклянной или фарфоровой, но только не в металлической).

При применении пекарского порошка надо исходить из того, что он предназначен исключительно для подъема муки, а вес всех других ингредиентов кондитерского теста при этом не засчитывается. На каждый килограмм муки берут 20 г бакпульвера.

ПЕЛЕТРУНА. Наименование *эстрагона* (см.), употреблявшееся в Польше, Белоруссии, Литве и Западной Украине. В кухне белорусского и литовского народов пелетруна применялась вместе с майораном для колбас, а также в фарши варенников, колдунов, шалтоносов.

ПЕЛЬМЕНИ (от пермяцкого — пельняни: пель — ухо и нянь — тесто; тестяное ухо). Древнейшее ритуальное блюдо народов

северо-востока европейской части России — пермяков, коми, удмуртов, а также сибирских татар. Известно под иными наименованиями мещерякам, марийцам. В русскую кухню перешло в конце XIV — начале XV в. с Урала, куда, весьма возможно, было занесено из древнейших государств Средней Азии.

Настоящие пельмени должны содержать фарш из трех видов мяса: говядины (45 %), баранины (35 %), свинины (20 %). Тесто — обычное, как для домашней лапши. В начинку входят: лук, немного бланшированной травы (сныть, крапива, петрушка — смотря по времени года), черный перец, немного муки (для придания фаршу необходимой вязкости) и небольшое количество мясного бульона (для умеренного насыщения влагой). Пельмени особенно хороши, когда их после приготовления замораживают. Именно этот прием (как одна из обычных форм хранения продуктов) применяется в Сибири. Таким образом, лишь пельмени, ‘ приготовленные по приведенному здесь рецепту и предварительно замороженные перед употреблением, могут называться сибирскими (или уральскими), а не какая-то их разновидность с иной начинкой.

У настоящих пельменей, кроме того, должна быть крепкая защипка, а начинка — лежать свободно в оболочке, чтобы они не лопнули, в кипящей воде.

Отваривать пельмени следует до полной готовности теста и лучше в мясном бульоне, причем они должны всплывать дважды.

У многих народов появились пельменные блюда, но с иными названиями и отличающиеся от настоящих пельменей составом начинки, размерами или формой. Это русские кундюмы, иранские, азербайджанские *дюшпара* (см.), литовские колтунай (колдуны), узбекские *манты* (см.), армянские *бораки* (см.), марийские *подко-гылъо* (см.), украинские *вареники* (см.), туркменские, огурджалин-ские *балык-берек* (см.).

ПЕЛЬМЕННИЦА. Кухонное приспособление для изготовления пельменей. Представляет собой металлическую или пластмассовую небольшую доску, толщиной обычно не менее двух сантиметров, с вырезанными в ней одинаковыми полукруглыми или шестиугольными отверстиями, края которых образуют подымающиеся над поверхностью (хотя бы на два миллиметра) ребра.

Пельменницу посыпают мукой, накрывают раскатанным "полотном” теста, прижимают его немного, чтобы обозначились места, где расположены отверстия, кладут на них фарш, а затем покрывают вторым таким же "полотном” и проводят по нему скалкой. Пельмени должны при этом прожаться в отверстия и

обрезаться.

ПЕЛЮРЫ. Покрытия для различных пищевых изделий. Изготавливаются как из простого, пресного, так и дрожжевого теста, обычно раскатанного в тонкий "блин" и достаточно плотного. В пелюры заворачивают различные рулеты, мясо и рыбу, предназначенные для нежного запекания. Как правило, сами пелюры в пищу не употребляются.

ПЕНА. Легкие фракции смешанного состава, преимущественно — сор, грязь, более легкие вытопки жира, с незначительными включениями белков, эфиров и экстрактивных веществ того или иного продукта, появляющиеся на поверхности жидкой среды (воды, молока, сиропа, жира) при тепловой обработке.

Пена всегда рассматривалась в кулинарии как нежелательный, побочный элемент и потому существовали стойкие рекомендации — снимать ее сразу же после появления в любом блюде. Эти рекомендации, обосновывавшиеся прежде, особенно в XVIII–XIX вв., лишь соображениями красоты и аромата кушаний, приобретают сейчас особое гигиеническое и профилактическое значение. К тому же блюда, с которых в процессе приготовления регулярно снимают пену, значительно лучше по вкусу. Пену, появляющуюся на поверхности воды при приготовлении таких блюд, как супы, компоты, отварные изделия из теста, нужно снимать сразу же в момент ее появления и до полного исчезновения. Только после этого суп или компот можно наполнять другими компонентами — пряностями, жирами или сахаром. При появлении пены на поверхности супов следует сразу же уменьшить огонь, чтобы она спокойно сбивалась к краям посуды, а не дробилась и не вваривалась в жидкость.

При изготовлении варенья пену снимают сначала с сахарного сиропа, а затем вторично, после закладки сырья. Чем лучше очищен сироп, тем меньше пены появляется при варке ягод или фруктов. Варенье, с которого быстро снимают пену, лучше и равномернее проваривается и, главное, не переваривается, а потому сохраняет естественный цвет, аромат и вкус. Если сироп предварительно очищен, то пена, образуемая затем при варке ягод и других компонентов, выглядит более чистой и по ней легче следить за процессом приготовления. Пока пена розоватая или лимонно-желтая, варенье может еше стоять на огне. Как только она начинает темнеть или жухнуть — это сигнал, что варенье переварилось.

В варенье пена снимается не сразу по ее появлении, а лишь тогда, когда обнаружатся участки ее уплотнения с краев посуды или в центре и эта более густая и плотная масса легко отделяется

ложкой от поверхности кипящего состава. С этого момента пену следует снимать непрерывно, не давая ей выходить за края посуды. "Убегание" пены отрицательно отражается на качестве варенья: оно лишается пенообразного сиропа — основной среды для варки фруктов, ягод и т. д.

Пена может образовываться и при жаренье или тушении продуктов: чтобы предупредить ее появление, масло или жир очищают *перекаливанием* (см.).

Однако при использовании некоторых масел, например сливочного, образуется значительный процент пены, ее надо непременно снимать сразу же, не давая ей кипеть и обжариваться.

ПЕРЕКАЛИВАНИЕ МАСЕЛ И ЖИРОВ. Прием, применяемый во всякой' профессиональной кухне. Масло или жир, на котором хотят жарить то или иное блюдо, предварительно перекаливают, то есть подогревают на сковороде, в жаровне или котле до побеления. Перекаленное масло не разбрызгивается, не шипит, не дает пригорання, не пахнет и не чадит. Время перекаливания — пять — семь минут в хорошо вычищенной и вытертой насухо посуде.

ПЕРЛОВАЯ КРУПА. Крупа из ячменя. Имеет несколько разновидностей.

1. Перловка. Целое зерно, прошедшее первичную окатку, с которого снята в основном ость (отруби). Используется для каш, супов, начинок.

2. Голландка. Целое зерно, окатанное до шарика, целиком освобожденное от ости. Быстро варится, каша из нёго более нежной консистенции, чем из перловки.

3. Ячневая крупа. Мелкорубленая (наподобие манной) перловая крупа. Используется для каш и кашиц, в том числе для русской национальной каши — коливо.

Перловая крупа требует особой кулинарной обработки. Перловку следует вымачивать в холодной воде (на стакан крупы 1 л воды) 10–12 часов. После вымачивания варить только в молоке (2 л), подогретом до 40°. Сразу после закипания варят не на плитном огне, а на водяной бане, в течение 6 часов.

Готовая перловая каша заправляется сливками и сливочным маслом.

ПЕЧЕНКА (печень). Быстроприготавливаемый продукт. Вследствие этого используется отдельно, как особое блюдо. Перед тепловой обработкой говяжью, свиную, баранью, телячью печень ошпаривают, затем снимают пленку. Печень нельзя пережаривать и переваривать — она становится жесткой и невкусной. Ее обжаривают на масле 1–2 минуты, а затем тушат в сметанной подливке с добавлением муки, обволакивающей продукт.

Печень домашней птицы (куриная, гусиная) идет на приготовление *паштетов* (см.), соусов для заправки в мясные салаты. Печень дичи (рябчиков, тетеревов, куропаток) используется во французской кухне для приготовления на их основе соусов и подливок.

Печень рыб в русской кухне практически не используется, за исключением тресковой и налимьей в *ухе* (см.).

ПЕЧЕНЬЕ. Мелкие кондитерские изделия из недрожжевого теста: песочного, масляного, сахарного, бисквитного, орехового, с применением соды, аммония, пекарского порошка, кремортартора (виннокаменной соли).

ПИКУЛИ. Маринованные овощи в сочетании с фруктами, нарезанные одинаковыми небольшими кусочками и используемые в качестве закуски или для гарнирования мясных блюд. Характерны для английской кухни XIX в., которая для их создания заимствовала идеи индийских кулинаров. Пикули имеют разный состав овощей, но тем не менее всегда определенный: в них должны быть бобовые, наряду с бахчевыми, а также цветная капуста, кукуруза, семена настурции, которые в XIX в. были совершенно несвойственны русской кухне. Поэтому пикули в основном закупали готовыми в Англии и Германии, а если и готовили в России, то подавали к блюдам английской кухни, которых в русском меню было весьма немного (ростбиф, бифштекс).

Кроме того, пикули, как маринады с уксусом и красным (жгучим) перцем, не могли, конечно, конкурировать с русскими солениями, имевшими приятный, мягкий естественный вкус и аромат.

Таким образом, как состав пикулей, так и технология приготовления не способствовали распространению их в русской кулинарной практике. После революции привоз пикулей из Англии прекратился, и упоминания о них остались только в литературе.

Некоторые типичные составы пикулей:

1. Стручки молодой фасоли, гороха, турецких бобов, перца, молодые маленькие огурчики, недозрелые арбузы, дыни, семена настурции, небольшие яблоки, груши, крепкие, хотя и зрелые, вишни и сливы, цветная капуста.

2. Бобы, огурцы-корнишоны, цветная капуста, лук-шалот, кукуруза молочно-восковой спелости, чеснок, красный перец стручками.

В качестве маринада — уксус, вскипяченный с солью, сахаром, черным и ямайским перцем, гвоздикой, эстрагоном.

Обработку овощей и фруктов производят сообразно их

плотности: бобовые, кукурузу, цветную капусту отваривают до полуготов-ности, остальные овощи — бланшируют. Яблоки, груши освобождают от сердцевины, с арбузов и дынь срезают внешнюю жесткую кожу, вишни и сливы освобождают от косточек.

В результате маринования как отваренные, так и бланшированные овощи и фрукты должны иметь одинаковую консистенцию. Иногда, чтобы достичь более нежного вкуса пикулей, уже спустя два-три дня или неделю уксус-маринад заменяют слабым рассолом, вскипяченным с одними пряностями. В маринады, кроме указанных пряностей, всегда добавляют готовую горчицу — это придает характерный "английский" вкус пикулям.

ПИЛКУЧЕ. Название серого гороха, распространенного в Прибалтике и западных областях Белоруссии. В других местах иногда его называют заячьим горохом. Пилку-че отличается хорошим вкусом, используется в национальных блюдах литовцев и латышей.

ПИРОГИ. Крупные изделия из дрожжевого теста с разнообразной начинкой закрытые или полузакрытые (сладкие). Дрожжевое кислое тесто (простое, сдобное, слоеное) используется только в русских пирогах, и поэтому этот термин дается без перевода на других языках. По этой причине пирогами не могут называться иные внешне похожие изделия с начинкой, но изготовленные из другого теста (пресное, вытяжное, песочное И Др.).

Русские пироги делятся на три вида: закрытые несладкие *кулебяки* (см.) и полузакрытое сладкие. Для пирогов может использоваться любой вид дрожжевого теста с различными *начинками* (см.). Их композиция одинакова, конфигурация произвольная: чаще всего прямоугольная, реже — круглая. Русские пироги выпекают без формы, что обуславливается опять-таки использованием в них дрожжевого теста. Тесто замешивают из ржаной, ржано-пшеничной, пшеничной муки, используя при этом прессованные дрожжи, реже — закваску.

ПИРОЖКИ. Небольшие изделия из дрожжевого теста с разнообразной начинкой, обычно удлиненные или в форме полумесяца, выпекаемые в духовке или обжариваемые на масле (в котлах, кастрюльках или во фритюрницах). Соответственно этому пирожки бывают печеные и жареные.

Иногда пирожками ошибочно называют похожие на них изделия из различных видов недрожжевого теста — например карельские калитки, узбекскую и татарскую *самсу* (см.) и др.

ПИРОЖНЫЕ. Кондитерское изделие, представляющее собой

либо торт, разрезанный на небольшие куски, либо специально приготовленное печенье с кремовой промазкой или начинкой, например *эклер* (см.*), наполеон* (см.).

Пирожные, таким образом, не объединяются никаким общим принципом приготовления. Название чисто условно прилагается к кондитерским изделиям определенного размера (10х5 см) из любого вида теста с кремовой, фруктово-ягодной или шоколадноореховой начинками.

ПИТИ. Азербайджанское блюдо. Суп из молодой баранины (грудинки), приготавливаемый в глиняной закрытой посуде в духовке. В настоящее пити закладывают испеченные заранее каштаны, *нут* (см.), черный перец, лук, чеснок. Часто каштаны заменяют картофелем, добавляют рубленую пряную зелень. Пити готовят не менее 1 часа, каждую порцию отдельно, в самостоятельных горшочках, куда закладывают продукты, заливают кипятком, герметически прикрывают крышками.

ПИЦЦА. Итальянский быстро-выпекаемый открытый пирог. Тесто опарное, с повышенным содержанием дрожжей (60 г на 1 кг муки).

Состав теста. 250 г муки, 15 г дрожжей, 1/8 л воды, 1 столовая ложка растительного масла, шепотка соли.

Приготовление. Выдержать тесто полчаса. Затем растянуть или раскатать. На раскатанную поверхность без защипки разложить начинку в один пласт, распылить (разбрызгать) на него 100 г растительного масла. Выпекать пиццу на листе или в специальной форме в духовке на очень большом огне, подавать только горячей.

Типичные итальянские варианты начинок для пиццы:

1. Сыр моццарелла, *эмменталъ* (см.), помидоры, чеснок, чабер,
2. Сосиски, оливки, каперсы, чеснок.
3. Маслины, жареный лук.
4. Тонко нарезанная салями.
5. Консервы из тунца.

Все продукты для начинки пиццы нарезают маленькими одинаковыми по размеру кусочками, маслины освобождают от косточек.

ПИШИНГЕР. Составные вафельные торты, сделанные без выпечки целиком из готовых полуфабрикатов. Изобрел их австрийский кондитер Оскар Пишингер, по имени которого они и называются. Пи-шингеры делают из тонких, так называемых карлсбадских вафель, уложенных в пять слоев. Можно использовать обычные вафли, но лишь для трех-четырех слоев.

Состав начинки. 250 г сливочного масла, 100 г сахарной

пудры, 100 г тертых орехов; 150 г тертого шоколада, 2 желтка, 20 г растворимого кофе.

Приготовление. Желтки растереть добела, добавить сахар, масло. Продолжая растирать, влить распушенный шоколад, подмешать кофе, орехи и на 1 час поставить в холодильник. Затем ножом, как масло, намазать начинку на вафли, положить сверху груз для подпрессовки и опять поставить в холодильник. На следующий день покрыть поверхность торта глазурью, украсить орехами или шоколадными аппликациями.

ПЛЕСКАЛА. Украинское и южнобелорусское блюдо — куски гречишных лепешек *(лемишек* — см.), обсыпанных истолченными конопляными семенами и изжаренных в масле.

ПЛОВ (плав, палов, пилав). Главное национальное блюдо народов Средней Азии — узбеков, таджиков, туркмен, афганцев, а также персов, азербайджанцев. Существуют два основных вида плова — узбекский (рис готовят вместе с мясом) и азербайджанский (рис готовят отдельно).

Чаше всего зерновой частью плова является рис, но может быть и пшеница, джугара, горох, кукуруза, маш, причем как полностью, так и частично, наряду с рисом. Точно так же и мясная часть, традиционно приготавливаемая из баранины, может быть и иной — из мяса джейранов, курдючной оболочки, курицы, индейки, фазанов, куропаток, перепелов, воробьев и даже из осетрины, кутума, севрюги.

Таким образом, для плова не характерен какой-то определенный состав продуктов, его отличительные признаки, во-первых, определенная композиция: мясо, зерно, сухофрукты, овощи; а во-вторых, определенная технология: раздельное приготовление, по крайней мере, одной из двух частей или обеих, а затем соединение их для заключительной подготовки и для еды. При этом процесс жаренья не обязателен. Плов может быть и из отварного мяса. Огромное значение придается рису. Его необходимо приготовить (независимо от способа) так, чтобы каждая крупинка была отдельно. Рис для плова готовят либо на пару (азербайджанский), либо над зир-ваком.

Приготовление и состав зирва-ка — центральный момент. В зир-ваке мясо, мелко нарезанные овощи (морковь, лук, помидоры) и сухофрукты (урюк, курага, изюм) проходят совместную тепловую обработку (обжаривание и тушение) всегда с большим количеством масла или сала (бараньего, топленого), в результате чего жир насыщается мясным и овощефруктовыми соками, что придает плову основной вкус и запах. Зирвак (уже готовый, по крайней мере, наполовину) оставляют на дне котла, на него плотно утрамбовывают сухой, промытый рис, а поверх

наливают слой холодной воды, после чего разводят под котлом сильный огонь. Когда вода сверху выкипит — плов готов.

Соотношение продуктов в плове весьма подвижно. Важно только, чтобы соблюдалось известное равновесие мясной, овощной, фруктовой и рисовой частей. Идеально, когда они почти равны, во всяком случае ни одна из них не должна заметно превалировать, исключая, может быть, мясо.

В качестве жиров в пловах используют: баранье сало, курдючный жир, подсолнечное, оливковое или кунжутное масло, причем животные и растительные жиры комбинируют. Плов едят с белым хлебом (лепешками) и овощами (зеленый лук, чеснок, свежие огурцы) ч кислыми фруктами (алыча, гранат, вишня), запивают зеленым или черным чаем без сахара.

ПЛОМБИР. Мороженое, приготовленное из сливок с большим количеством яиц, с ароматическими и вкусовыми добавками (орехи, варенье, цукаты), названное так по имени французского кондитера Пломбьера, впервые предложившего этот состав. Современные пломбиры промышленного приготовления — это мороженое из цельного молока с повышенным содержанием жира. В пломбирах жира — 15 %, сахара — 15 %, в то время как в "сливочном мороженом" жира — 8 %, сахара — 16 %, а в "молочном" жира — 3 %, сахара — 18 %, т. е. вкус более низких сортов мороженого создается в основном за счет сахара, в то время как у пломбиров он формируется за счет нежной консистенции.

ПЛУМ-ПУДИНГ. Национальное английское блюдо, приготавливаемое на Новый год. Под этим термином в настоящее время понимают классический новогодний английский пудинг и самый обычный английский пудинг из риса и изюма. Первый приготавливается из хорошего белого хлеба, оставленного специально на один день незакрытым, чтобы чуть-чуть зачерствел. В отличие от обычного плум-пудинга его называют также "королевским" или "рождественским".

Обычный плум-пудинг

Состав. 450 г рисовой муки или риса, 450 г почечного говяжьего сала, 180 г сахара, 110 г + 110 г изюма без косточек светлого и красного, 2 яйца, 1 чайная ложка порошка смеси пряностей: корица, имбирь, бадьян, 1 столовая ложка с верхом патоки, соль по вкусу, 250–300 мл молока.

Приготовление. Молоко взбить с яйцами и смешать с патокой. Растопить жир и всыпать в него все сухие ингредиенты. Обе смеси соединить и хорошо размешать. Поставить посуду с пудингом на водяную баню, плотно прикрыв, и варить 6 часов. Затем завернуть в ватное одеяло и оставить на несколько часов

остывать до подачи.

ПЛЭЧИНТА. Молдавское и румынское национальное изделие из вытяжного теста с начинкой из *брынзы* (см.), картофеля, лука с яйцом или из вишен.

Состав теста. 500 г муки, 1 стакан теплой воды, 3 столовые ложки подсолнечного масла. Замесить тесто и на 10–15 минут оставить под теплой кастрюлей. Затем разрезать на куски величиной с яблоко, каждый кусок тонко раскатать и вытянуть на скатерти. Дать листам подсохнуть несколько минут.

Приготовление. Три-пять листов теста уложить один на другой, промазывая их маслом, в середину поместить толстый слой (до 1,5 см) начинки и завернуть края теста, свободно перекрывая им начинку, но не защипывая, после чего положить на лист швами вниз, смазать маслом сверху и выпекать в духовке на умеренном огне 15–20 минут. Готовую плэчинту смазать сливочным маслом, есть горячую.

Состав начинки. 1 стакан тертой брынзы, 1,5–2 стакана картофельного шоре, 1 яйцо, 3 столовые ложки подсолнечного масла, две щепотки красного жгучего молотого перца. Все тщательно размешать, взбить.

ПЛЯЦЕК. Кондитерское изделие старопольской кухни. По технологии приготовления сходно с открытыми *неаполитанскими тортами* (см.). Тесто выпекают в виде коржей, которые покрывают различными добавками — орехами (толчеными), фруктами (яблоками, сливами, вишнями) и сухофруктами (изюмом, винными ягодами, курагой, цукатами, цитронатами), причем эти добавки чаще всего измельчают, взбивают вместе с яйцами, сахаром и пряностями. Изделия можно покрывать и различной глазурью — сахарной, шоколадной, ореховой. В силу этого разнообразия намазок и покрытий существует очень много рецептов пляцеков.

Пляцек может быть и без всякой нанесенной начинки (намазки). Таков, например, пляцек варшавский.

Состав. 3 стакана муки, 0,75 стакана молока, 0,25 стакана растопленного сливочного масла, 50 г дрожжей, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка воды для разведения дрожжей, орехи, цедра, мелко нарезанный *цитронат* (см.).

Приготовление. Тесто тщательно вымесить. Когда оно поднимется, еще раз выбить, раскатать и выложить на лист (на промасленную бумагу), дать подойти, затем смазать маслом с яйцом, посыпать сахарным песком, орехами, поместить в умеренно нагретую духовку, выпекать на небольшом ровном огне до зарумянивания. Вынув из печи, не снимать с листа, пока не остынет.

ПОДКОГЫЛЬО. Марийские пельмени. Имеют форму узкого полумесяца. Начинкой должна быть зайчатина со свининой или мясо барсука, сильно сдобренное луком, а иногда и какой-нибудь кашей. Теперь подкогыльо делают из говядины.

ПОДЛИВКА. Жидкий соус, который в большинстве случаев образуется естественно при жаренье мяса или рыбы, из мясного (или рыбного) сока, масла и сопутствующих овощей (чаще всего лука, моркови). Такие подливки следует отличать от подливок, приготавливаемых из муки и молока, которые иногда подливают к сделанным отдельно от них котлетам, биткам, жареному или отварному мясу и рыбе с целью придать простому куску внешний вид "блюда". Эти подливки ухудшают пищевое сырье. Они могут быть определены как "псевдоподливки" или даже как прямая фальсификация подливок.

ПОЛЕНТА. Североитальянское, а точнее, пьемонтское блюдо. Представляет собой кукурузную кашу вроде *мамалыги* (см.), но подаваемую всегда с тертым сыром сорта фонтана и острыми соусами, чаше всего томатным. Как и мамалыга, приготавливается из кукурузной муки разного помола (но только не из сечки) на воде. Чтобы получилась настоящая полента, ее готовят в специальных глубоких медных луженых сковородах, подсыпая понемногу в кипяток муку и непрерывно помешивая.

ПОМЕРАНЦЫ. Цитрусовые, внешне напоминают мелкие лимоны, но почта круглые, как апельсины, с темно-зеленой кожурой в зрелом состоянии. Померанцы ценятся в основном из-за цедры, которую снимают не спиральной лентой, как с лимонов, а путем разделки плода на четвертушки. После высыхания корки превращают в порошок. Цедра померанцев добавляется в большинство кондитерских изделий и в сладкие блюда.

ПОНЧИКИ. Изделия из рыхлого, некрутого дрожжевого теста, имеющие форму баранок, обжариваемые во фритюре (по 1 минуте каждый пончик).

После приготовления пончики посыпают сахарной пудрой и едят их только горячими, так как, даже слегка остынув, они становятся совершенно невкусными, ибо тесто в них так и остается непропеченным. Это изделие на нетребовательный вкус.

ПОПЬЕТЫ. Французское обозначение блюд, получивших международное признание, как *зразы* (см.).

ПОРРИДЖ. Овсяная каша, национальное шотландское блюдо. Варится из овса (и реже — из овсяных хлопьев типа "Геркулес") на воде и подается с маслом, молоком и сахаром на завтрак (см. *овсяные блюда и изделия*).

ПОСТНЫЙ СТОЛ. Старое название меню, в котором отсутствовали блюда и изделия с использованием мяса, сала,

жира, масла, молока и яиц, а также всех молочных продуктов. Нередко постный стол отождествляют с вегетарианским. Это глубоко неверно, так как в постный стол не входили масло, молоко, сметана, сыры и яйца, составляющие основу вегетарианского. В то же время постный стол включал рыбу — отварную, копченую, соленую, сушеную, но не жареную (так как для ее приготовления используется масло), В постный стол входили также раки, крабы, креветки, омары, устрицы, то есть все бескровные живые существа, но в то же время из него исключались такие растительные продукты, как морковь, свекла, красный перец, помидоры на основании их окраски, якобы напоминающей кровь.

Таким образом, и состав постного стола и, следовательно, композиции постных блюд предполагали совсем иной характер продуктов, чем вегетарианский стол. Поэтому постные блюда резко отличались по вкусу от вегетарианских, не говоря уже о принципиально иной технологии их приготовления, исключающей такие процессы, как жаренье и тушение.

В целом — постный стол полезен для здоровья, в то время как о вегетарианском этого сказать нельзя. И это понятно: постный стол создавался веками на основе определенного последовательного отбора продуктов, обеспечивающих, несмотря на их низкую калорийность, нормальную работоспособность человека, в то время как вегетарианский базируется на измышленной, искусственной, умозрительной посылке, исходящей не из физиологических или кулинарных соображений, а из ложной морали.

ПОХЛЕБКА. Овощной отвар с добавлением пряных трав. Примером может служить картофельная похлебка, где наряду с измельченным, разварившимся картофелем есть лук (репчатый и зеленый), петрушка, укроп, сельдерей и чеснок. Это — вкусный, ароматный и легкий суп, поэтому его часто дают больным, отказывающимся от пиши из-за отсутствия аппетита.

Другой международно известный пример похлебки — французский луковый суп, который подавали при королевском дворе в 2 часа ночи гостям, уставшим от бала, для восстановления сил. Это был прозрачный отвар большого количества репчатого лука (8 луковиц на 1 литр воды) с добавлением свежих лука-порея, укропа, сельдерея, петрушки, черного и белого перца. Такую похлебку и поныне обязательно включают в лучших европейских клиниках в меню выздоравливающих больных, потерявших много крови или имеющих тяжелые ожоги.

Таким образом, похлебки в процессе развития кулинарии

всегда относились к супам диетического направления. Далеко не всем сегодня понятен сам термин "похлебка", неясно стало, чем похлебки отличаются от других супов.

Нередко в каком-нибудь ресторане, претендующим на то, что он специализируется на блюдах национальной кухни, можно встретить в меню такие названия, как "мясная похлебка" или даже "куриная похлебка". Это абсолютно неверно. Похлебки — это легкие супы, являющиеся исключительно растительными отварами. Именно поэтому они и не удержались в обычных, повседневных меню. Чтобы приготовить мясной бульон, не нужно особого уменья. Сделать вкусным растительный отвар требуется искусство.

Кроме того, похлебки нельзя оставлять на другой день, а тем более разогревать.

ПРИВАРКА. Термин белорусской национальной кухни, обозначает продукт, образующий основную заправку мясного или рыбного бульона или гарнир вторых блюд. Роль приварков выполняют обычно овощи — картофель, морковь, капуста, брюква, а также крупы — гречневая, овсяная, пшенная, перловая, ячневая).

ПРИПРАВЫ. Термин, который в узком кулинарном смысле противополагается понятию — *пряности* (см.). Приправы разделяются на два больших класса — естественные, однородные, и сложные, искусственные, комбинированные. Основное назначение приправ — придать блюду или продукту определенный, направленный вкус.

К естественным приправам относятся, как правило, все продукты, обладающие четким, приятным кисловатым вкусом, хорошо сочетающимся с самыми разнообразными блюдами, — сметана, пюре алычи или ткемали, томатная паста, яблочное и айвовое сырое и печеное пюре и т. п.

К сложным приправам относятся все соусы, как французской, английской (западноевропейской) кухни, так и национальные, в том числе русские *(взвары* (см.), грузинские (гаро, сациви), узбекские (гураб), молдавские и румынские (скордоля, муждей), а также получившие широкое международное распространение сложные составы (лютеница, горчица, равигот, кетчуп, чутней, столовый хрен, аджика).

Любая приправа в сочетании с хлебом может превращаться в блюдо и ее съедают относительно большое количество (порядка 50— 100 г), в то время как пряностей употребляют в пишу за один раз не более сотых и десятых долей грамма.

Приправами могут считаться также соль, сахар и виноградное вино, когда с их помощью придается определенный вкус блюду.

ПРИСПЕШНИК. Помощник главного повара на больших кухнях или вообще повар второго разряда, который не имел права самостоятельно приготавливать некоторые блюда (в основном праздничные, парадные и десертные). Приспешник фактически руководил персоналом кухни (рабочими, поварятами), следил за выполнением ими своих обязанностей и отвечал за получение провизия, а также за состояние посуды и оборудования. Приспешник должен был приготовить бульоны, разделать, очистить и нарезать рыбу, сырое мясо, овощи к приходу главного повара, который руководил их декоративной отделкой.

ПРОФИТРОЛИ. Тонкая оболочка из теста, покрывающая шоколадную начинку. Один из примеров как фантазии, так и расточительности французской кухни. Профитроли готовят из заварного теста (мука, Масло, кипяток в соотношении 4:1:2). Когда тесто загустеет и остынет, в него вбивают несколько желтков — обычно два-три. Из теста делают шарики с голубиное яйцо, обмазывают их желтком, посыпают сахарным песком и колеруют в духовке. Как только они заколеруются, вынимают, дают чуть остыть, надрезают по диаметру, выскребают все тесто, не успевшее испечься, и начиняют "скорлупу" любой начинкой: с шоколадной — получаются кондитерские профитроли, с грибной, картофельной — профитроли для засыпки в бульоны.

ПРЯЖЕНЦЫ. Русское название жареных *пирожков* (см.), в отличие от печеных. Пряженцами в русской кулинарии назывались также и все виды восточных (татарских) пирожков из недрожжевого (пресного) теста, например *самса* (см.).

ПРЯНИКИ. Кондитерские изделия, главными составными частями которых являются мука и мед (патока, сахар). Пряники — национальное лакомство многих европейских народов — русских, литовцев, эстонцев, немцев, поляков, шотландцев. Вначале пряники делали только из муки и меда с прибавлением в некоторых случаях к тесту яиц, а с появлением заквасок, виннокаменной соли, соды и *пекарских порошков* (см.) количество компонентов увеличилось.

Расцвет производства пряников приходится на средневековье (XIV–XVII вв.). В отдельных странах ими занимались цеха, обосновавшиеся, как правило, в определенных городах. И не случайно эти кондитерские изделия, изготовленные в разных местах, существенно отличались друг от друга.

Так, в Западной Европе самыми известными были немецкие нюрнбергские пряники, в Польше — торуньские, в Великобритании — шотландские овсяные (см. паркин), в России — тульские (жатые, с вареньем), вяземские (на крахмальной патоке, мелкие, с вареньем), архангельские, кемские (фигурные,

покрытые сахарной цветной глазурью), городецкие или битые пряники, московские (мелкие, с медом и черной патокой), в Литве — медуолис, на ржаном тесте и др.

В пряники обязательно закладывается смесь пряностей из черного перца, кардамона, гвоздики, корицы, бадьяна, имбиря, лимонной или апельсиновой цедры, отчего они и получили свое название. Меняется лишь соотношение компонентов между собой. Так, в нюрнбергские пряники идет много цедры, особенно померанцевой (см. *померанцы*), в прибалтийские — больше перца, в польские — кардамона и гвоздики, в русские — имбиря, корицы и бадьяна. Они и создают специфический национальный вкус пряников, не меняя в то же время характерный для всех них.

Приводим рецепты трех главных видов европейских пряников: русских, польских, немецких.

1. Пряники медовые битые, русские

Состав. 700 г меда, 3 яйца, 10 желтков, 2 стакана толченых орехов (миндаля) или лещины, 1 чайная ложка кардамона и имбиря, 5 чайных ложек корицы, 2 чайные ложки бадьяна, 600–650 г пшеничной муки высшего сорта.

Приготовление. Мед вскипятить, снять пену и взбивать до полного остывания. Затем положить 3 взбитых яйца, добавить взбитые желтки, все время взбивая, ввести орехи, пряности, подогреть, но не доводить до кипения. Взбивать еше 30–40 минут, затем небольшими порциями подсыпать муку до густой (пряничной) консистенции теста, переложить его в плоские бумажные формы и выпекать на очень легком тепле русской печи (после хлебов), фактически же чуть подсушить. их.

Можно выпекать в духовке на слабом огне с открытой дверцей (но это намного хуже).

2. Торуньские пряники, ”катажинки”

Состав. 500 г меда, 2 стакана сахарного песка, 250 г свиного топленого нутряного сала (или сливочного масла), 1 кг муки, 3 яйца, 3 чайные ложки соды, 0,5 стакана молока, 4 чайные ложки смеси пряностей, в том числе большая часть кардамона, гвоздики и корицы, 3 столовые ложки цитроната, 0,5 стакана тертых орехов.

Приготовление. Мед, сало, сахар смешать и подогреть, но не до кипения. Остудить. Постепенно подмешать муку и все остальные компоненты. Соду вводить разведенной на молоке. Тесто тщательно вымесить, скатать в шар, положить в эмалированную (или глиняную) посуду, накрыть льняным полотном и поставить в погреб на три-четыре недели (можно хранить и внизу холодильников, но это гораздо хуже). Созревшее тесто раскатать на три коржа и печь на листе, не смазывая его, а

лишь подпилив мукой. Остывшие коржи смазать густым сливовым вареньем (мармеладом), положить один на другой, закрыть бумагой, а на нее положить груз. Твердые, как доска, коржи спустя три дня становятся мягкими и нежными, не черствеют почти две недели.

3. Нюрнбергские пряники — "Элизенлебкухен"

Состав. 2 яичных белка, 140 г миндаля (или лещины), 180 г сахара, 50 г цитроната или цукатов, 50 г муки, цедра лимонная и померанцевая.

Приготовление. Все компоненты смешать в порядке их перечисления, массу намазать либо на заранее приготовленные вафли — *облатки* (см.), либо на смазанную маслом бумажную плоскую форму.

Выпекать 25 минут в духовке при температуре не выше 180°.

Затем они глазируются: 140 г сахарной пудры развести во взбитом белке и смазать со всех сторон еще теплые пряники перышком или кондитерской кистью. К глазури прибавить лимонной цедры.

ПРЯНОСТИ. Свежие или сухие, а иногда и специально обработанные различные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, цедра), которые обладают сильным, специфическим, только им присущим ароматом, даже если они взяты в очень незначительном количестве, и способны передать его всему блюду или другим продуктам, особенно при тепловой обработке их. К пряностям относятся не все ароматические растения, а лишь обладающие бактерицидными свойствами, которые у них проявляются в разной степени. Пряности делятся на две группы — классические (или экзотические) и пряные овощи, или европейские пряные растения. К классическим относятся все виды перцев — белый, черный, красный, душистый (ямайский), японский (зантоксилум), африканский (ма-лагетта); имбирь, калган, все виды корицы (цейлонская и китайская), ваниль, мускатный орех и мускатный цвет, все виды цедры (померанцевая, мандариновая, апельсиновая, лимонная, грейпфрутовая, сатсума); лавровый лист, розмарин, асафетида, куркума. Большинство из них было известно с глубокой древности и употреблялось в пищу раньше соли.

ПТИФУРЫ. Мелкое печенье из бисквитного теста, приготовленное с разными начинками разной формы (кружки, треугольнички), с разной накладкой. Это своего рода ассорти из печенья, имеющего единую основу теста, но различный внешний вид и отчасти разный вкус.

Состав теста. 3 яйца, 50 г сахарной пудры, 55 г муки. Порядок приготовления теста крайне важен: вначале белки взбить,

постепенно добавить в них половину сахара, затем взбить желтки с остальным сахаром, ввести в них взбитые белки и муку, не переставая взбивать. Тотчас же размазать тонким слоем эту смесь на листе, выпекать 8 минут при температуре не более 200°, осторожно вытряхивать выпеченные основы для птифуров на чистую скатерть.

Два-три листа основы положить друг на друга, промазать разными начинками — шоколадным кремом, земляничным или клубничным вареньем, ореховым пралине, марципанами и т. д. Острой выемкой вырезать отдельные печенья — птифуры. Верх их можно украсить кремами, глазурью.

ПУДИНГ (англ, pudding — тумба, чугунная болванка, толстое, расплывшееся, лишенное выражения лицо, а также глупая голова, набитая всякой всячиной). Таким образом, название относится как к внешнему виду этого изделия, так и к его разнородному как бы случайному составу. Пудинги вначале· делали только из остатков, обрезков других блюд и как бы сплавляли воедино. Технология приготовления пудингов предполагает уже готовое (сваренное, испеченное) пищевое сырье, соединив которое с таким же готовым или с быстроварким (например, с жиром, с яйцами), можно подогреть (не на огне, а лишь на водяной бане) и скоро получить новое самостоятельное блюдо. Основа в пудингах — отварной рис, белый хлеб, а наполнители — масло, топленое сало или говяжий жир и различные мясные или фруктовые компоненты. Скрепляющая заливка — яйцо в сочетании с молоком или небольшие количества рома, коньяка, которые не только ускоряют ферментацию продуктов, но и играют роль "очистки” разных, особенно мясных, обрезков. (Настоящие пудинги нуждаются в "созревании”, длящемся по нескольку недель). Простые пудинги (рис, изюм, масло сливочное, яйца) приготавливаются наскоро, из уже имеющихся под рукой готовых в кулинарном отношении продуктов. См. также *плум-пудинг*.

ПУЛЯРКА. Название специально откармливаемых мясных кур. Они быстрее варятся, чем обычные, более мясистые. Известны сейчас в СССР как "куры для быстрого жаренья”. Импортные имеют на упаковке пометку "пулярд” (например, венгерские и голландские).

Стоимость пулярок всегда была и остается выше стоимости обычных кур. Они продаются всегда в упаковке, полностью потрошенными.

ПУПЕТОН. Блюдо из отварного риса и филе курицы, перемешанных с маслом, и запеченное под яичномолочным покрытием в духовке с соусом из куриного бульона, льезонированного яйцом и сдобренного пряной зеленью —

зеленым луком, укропом, петрушкой.

ПУТРА. Латышское национальное блюдо. В отличие от каш, приготавливаемых всегда из одного вида зерна, в путрах сочетаются несколько видов пищевого сырья. Обычно их готовят из перловки и серого латышского гороха (пюре).

Для заправки используют кислое молоко, сметану, свежий кислый творог, а в качестве связующего — отварной мятый картофель, иногда ржаные отруби, толокно. Пряной добавкой служит лук, чаще всего зеленый, укроп, пастернак (зелень).

ПУХКЕНИКИ. Украинские национальные кондитерские изделия, напоминающие пончики, но не в форме баранок, а в виде галушек.

Кусочки сдобного простого заварного теста опускают во фритюр, обжаривают и затем, обсыпав сахарной пудрой или облив вареньем, подают горячими. Холодными пухеники есть невозможно — они превращаются в вязкий ком теста.

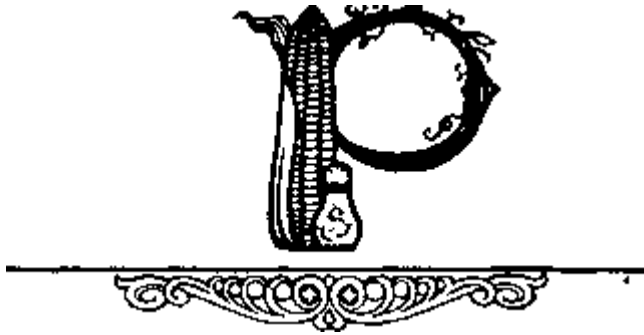
ПЫШКИ. Жаренные на растительном масле или говяжьем жире лепешки из выходившегося, хорошего дрожжевого теста, полусдобно-го, на молоке и масле, чаще всего без яиц. Пышки жарят с обеих сторон по две-три минуты с каждой. Едят их теплыми, спустя 5—10 минут после приготовления.

ПЮРЕ. Однородная густая гладкая масса, приготавливаемая из толченых, преимущественно расти-/ тельных, продуктов — картофеля, моркови, брюквы, репы, а также из гороха, фасоли, бобов, из каш — гречневое, перловое, рисовое пюре И т. д.

Обычно под термином пюре понимают не только пюрирование само по себе, то есть приготовление гладкой (протертой через дуршлаг, сито) массы, но и превращение в самостоятельное блюдо. Поэтому пюре в смысле блюда (гарнира) включает, наряду с собственно толченой растительной массой, также различные масла, жиры, яйца, молоко, бульоны и пряные добавки. Технология приготовления пюре, кроме отваривания, протирания, толчения, предполагает также и взбивание (особенно бобовых, картофельных и фруктовых).

ПЯЧИСТО. Белорусское национальное блюдо. Крупный кусок мяса (не менее 2–3 кг) от задней или поясничной части берут нераз-деланным, с подкожным жиром и запекают в закрытой посуде в духовке в течение не менее 2–3 часов, добавив небольшое количество воды и кореньев. Пячисто запекают до полного выкипания воды, признаком чего бывает приятный и сильный запах печеного мяса.

Р



РАВИГОТ. Французский термин для обозначения экстракта или пюре нескольких пряных трав, которые следует отличать от другой совокупности сушеных пряностей — *букета г'арни* (см.). Равигот в сочетании с разными приправами дает соус-равигот, горчицу-равигот с мягким, более светлым, желто-вато-зеленоватым цветом, чем обычная или русская горчица.

В равигот входят травы: кервель, эстрагон, кресс-салат и пимпинелла (бедренец) поровну. Их надо бланшировать одну минуту, слить воду, промыть холодной водой, отжать через салфетку и протереть через волосяное сито или же растолочь в фарфоровой ступке. Полученное пюре смешать с раврым по весу количеством порошка горчицы, разведенной до сметанообразного состояния кипятком. Добавить немного (1 чайную ложку) чеснока-кашки или чесночного порошка. Горчицу-равигот хранят в герметически закрывающейся посуде.

РАВИОЛИ. Итальянское пельменеобразное изделие из полусдобного пресного теста в виде полумесяца или эллипса, окруженного широкой полосой зашипочного теста, обрезаемого не вокруг начинки, а по прямоугольнику или квадрату. Благодаря этому при изготовлении равиолей не бывает отходов- теста и создается прочность зашипки. В каждой провинции Италии готовят равиоли со своей начинкой. Она может быть мясной, рыбной, из птицы, овощной, из фарша дичи. Лучшей и традиционной начинкой, получившей международное распространение в ресторанной кухне, считается куриный фарш, смешанный с рубленым мясом курицы и сдобренный сыром пармезаном, зеленью шпината и петрушки.

Равиоли не только отваривают, но обжаривают в сотейнике на масле или во фритюре.

Равиоли жареные подаются обычно к соответствующему их начинке протертому супу или бульону. Отварные равиоли могут

быть самостоятельным блюдом с разными острыми соусами, чаше всего с томатным, луковым, с маслинами ит. д.

РАГОУЛЯЙ. Литовский и западнобелорусский "картофельный хлеб". Готовят его из картофеля и гречневой муки на дрожжах.

Состав. 15 сырых картофелин, 2 вареные картофелины, 6 столовых ложек гречневой муки, 25–30 г дрожжей, 2 столовые ложки воды (для разведения дрожжей), 100 г свиного топленого сала, 3 луковицы, чуть пшеничной муки для подпыления.

Приготовление. Из вареного картофеля сделать пюре, добавить дрожжи, 2 столовые ложки гречневой муки, поставить в теплое место на закваску. Натереть сырой картофель, отжать сок, добавить остальную муку и закваску, поставить на 8–9 часов в теплое место. Затем слить образовавшуюся жидкость, чуть подпылить пшеничной мукой, посолить. Полученное тесто раскатать толщиной 2,5–3 см, выложить на лист и запечь в духовке в течение 30 минут.

РАГУ. Блюдо из мелких кусочков бараньей или телячьей грудинки и мяса лопатки, которые вначале обжаривают в масле, затем запекают в глубокой продолговатой миске в духовке и, наконец, тушат вместе с луком, морковью, репой в соусе из мясного сока и муки. Настоящее рагу приготавливается только из молодого мяса. В общественном питании часто называют рагу блюдо из любого мяса с костями, что абсолютно неверно.

РАСКАТКА ТЕСТА. Раскатку ведут от середины куска теста, постепенно приближаясь к краям. Пока лист теста небольшой и толстый, раскатывают толстой скалкой. Когда тесто не умещается на доске, берут тонкую скалку, накручивают на нее лист теста и начинают раскатку обеими руками. Тесто надо накручивать на скалку до конца и, посыпав хорошо доску мукой, раскручивать лист постепенно со скалки на доску; затем накручивать лист теста на скалку поперек направления, в котором оно раскатывалось перед этим. Тогда тесто будет раскатываться равномерно, без пузырей. Если же в некоторых местах оно истончилось и рвется, а в других остается толстоватым, надо надрезать его с краев там, где рвется сильнее, и завернуть по линии разреза к середине, перекрыв наискось рваные места или "плешины", и начать осторожно раскатывать вновь.

Можно раскатывать скалкой не только на доске, но и на ткани, что при известной сноровке дает очень хорошие результаты.

Иногда тесто не раскатывают, а растягивают. Так, вытяжное тесто растягивают на столе на скатерти, а делиорманское, смочив на 10 минут кусочек в теплом масле так, чтобы он весь погрузился, растягивают на руках, в воздухе, время от времени,

слегка подбрасывая тестяную лепешку.

РАССОЛЬНИК. Один из основных видов русских супов, в котором вместо мяса используют потроха (почки, печень) молодых жвачных животных (телят, ягненка) или домашней птицы (гуся, индейки, курицы) и обязательно соленые огурцы. В бульон рассольников всегда вводят стакан — два (на литр воды) огуречного рассола. Рассольник — овоше-крупяной суп. Из круп используют перловку и рис. Кроме соленых огурцов обязательно кладут морковь, лук, маслины (или оливки, каперсы) и пряные травы — петрушку, сельдерей, укроп. Из пряностей — черный перец горошком.

К рассольникам, особенно куриным, подают пресные слоеные пирожки с ливером.

РАССТЕГАИ. Один из видов русских печеных пирожков, подаваемых специально к разного рода супам: расстегаи с рыбой — к ухе; с мясом и грибами — к бульонам; с рисом, луком, морковью и яйцом — и к рыбным и к мясным супам. Их делают из несдобного дрожжевого теста. Самые вкусные и самые распространенные расстегаи — с красной рыбой, в основном с семгой. Поэтому часто расстегаями называют только рыбные пирожки. Однако дело не в начинке, а в технологии.

Для расстегаев характерно сильно дрожжевое тесто, приготовленное на опаре, выстоенной полчаса, а затем соединенной с новой порцией теста, которое должно подходить не менее трех часов. Начинку готовят из рыбного тельного, которое тушат с рыбным бульоном и сливками, приправленными луком, перцем, солью; из вязиги с луком и крутыми яйцами; из семги, нарезанной тонкими ломтиками. Иногда начинку из вязиги или из риса с луком и крутыми яйцами прикрывают кусочком семги — именно такие расстегаи считаются классическими.

Сам пирожок делают небольшим, но удлиненным, и придают ему форму лодочки, один конец которой приоткрыт, не полностью зашипан. Именно этот внешний вид расстегаев и стал причиной их названия (расстегнутые пирожки). Начиненным расстегаям дают подняться на листе, смазывают их яйцом и пекут в духовке до зарумянивания. Вынув горячие расстегаи, дают им постоять 5–7 минут под полотенцем, осторожно наливают внутрь каждого по ложечке крепкого бульона и тотчас же подают к столу.

РАУГЕНЯ (солодуха). Белорусское название напитка из проросшей ржи, разведенной водой. Название употребляется в северо-западной части Белоруссии и было известно еще в древнеполоцком княжестве. В Пскове рявгеней называют также род кваса, который по-русски, в центральных областях России,

носит название кислые щи. В Литве рявгеней русские называют иногда также солодовое тесто, солодовую кашу.

РАХАТ-ЛУКУМ. Ближневосточное (турецкое, ливанское) лакомство. Представляет собой вареный с крахмальными или иными (агар) загустителями фруктовый сок в сахарном сиропе с ароматизатором в виде розового масла. Рахат-лукум производят в Болгарии, в Армении. Это почти несладкие (но обвалянные в сахарной пудре) полупрозрачные кубические кусочки крахмалистого вида, упругие по консистенции и с едва уловимым ароматом роз. Технология варки рахат-лукума сложна и в то же время не может быть механизирована. Лучший рахат-лукум тот, что варится небольшими порциями (не более 3–4 кг в один раз) в специальных небольших котлах.

РЕВЕНЬ. Травянистое огородное растение, стебель которого с приятным кислым вкусом употребляется в пищу. Ревень используют для киселей, компотов, мармеладов, варений, фруктовых супов и каш, особенно в Прибалтике, где условия для его произрастания наиболее благоприятны. Сладкие блюда из ревеня входят в национальные кухни немцев, датчан, шведов, эстонцев, латышей.

Ревень легок в обработке (стебли толщиной в палец нарезают ровными кусочками по 1 см?), быстро варится, не требует никаких особых приправ (кроме лимонной цедры, придающей блюдам аромат цитрусовых), прекрасно усваивается.

РЕДЬКОВНИК. Гарнир из сырой или вареной редьки, подаваемый к мясным бдюдам русского стола.

Сырой редьковник приготавливается из тертой на мелкой терке черной редьки с добавлением тертой моркови и тертого антоновского яблока, а также небольшого количества сахара и соли. Гарнир обладает большой естественной сочностью, хорош к отварному мясу.

Вареный редьковник приготавливается из редьки, сваренной в подсоленной воде с добавлением к ней щепотки соды. Редьку натирают на крупной терке добавляют, к ней сахар, соль и сливочное масло, а также соус *бешамель* (см.) — по 1–2 столовые ложки на каждый стакан массы редьковник а.

РЕСКА. Название пресных лепешек из ячменной муки с примесью сосновой заболони (внутренней части коры). Употреблялись в северной России, в Архангельской и Новгородской областях, на территории Карелии вместо хлеба на лесных работах, охоте, рыбной ловле. Иногда расценивались этнографами как свидетельство бедности народа. На самом деле реска была прекрасным противоцинготным средством, особенно для лесорубов при зимней валке леса.

РИГАТОНИ. Короткие, длиной три-четыре сантиметра и сечением в 5–6 мм, итальянские макароны. Напоминают изготавливаемые у нас так называемые "рожки", только ригатони не изогнутые, а прямые и из более тонкого теста.

РИЗОТТО. Распространенный вид блюд в Северной Италии, где к основе из отварного риса (чаше всего на пару) прибавляют разные мясные добавки — измельченную говядину, курятину, телятину, обязательно тертый сыр пармезан и овощи (помидоры, бобы, шпинат); масло и пряности (перец, чеснок, лук, сельдерей). Ризотто практически может иметь бесчисленное число вариаций, оно никогда не ограничивается точным числом компонентов и их соотношением. Все зависит от региональных привычек и личной фантазии кулинара.

РИКОТТА. Итальянский сыр, приготавливаемый из сыворотки. В зависимости от места производства имеются небольшие вариации во вкусе этого сыра, который всегда именуется по провинции: рикотта сицйлиано, рикотта ро-мано, рикотта пьемонтезе и т. д. Кроме того, сыр различают по плотности — рикотта дольче (без соли), рикотта молитерно (подсоленный, суховатый), рикотта форте (не выдержанный, мягкий). Рикотта используют в итальянской кухне как творог в начинке пирогов, в вареники.

РИССОЛИ. Пухлые, пончикоподобные, напоминающие по форме яйца пирожки, жаренные во фритюре. Риссоли отличаются от других пирожков не только внешним видом (без зашипочного шва, который затягивается из-за рыхлости теста), но и главным образом начинкой: ее делают из сальпикона телятины, курицы, гуся с добавлением фарша из печени или остатков мяса того же животного и с небольшим количеством картофельного пюре или риса. В начинку кладут также пряные овоши и травы — лук, чеснок, петрушку и обязательно — характерный для итальянской кухни — тертый сыр пармезан. Величина риссолей различна: от размеров куриного яйца до гусиного и более.

РКОТТА. Сорт сыра, изготавливаемого на острове Мальта из коровьего молока с добавлением к нему четверти объема фильтрованной морской воды. Имеет творожную консистенцию и продается на вес в глиняных кувшинах.

РОЗМАРИН. Пряность, сушеные листочки кустарника розмарина, свернувшиеся при высушивании в тоненькие трубочки-палочки. Розмарин употребляется к блюдам из дичи, а также как оттеняющий ароматизатор к блюдам с сырами.

РОЛЬМОПС. Блюдо северогерманской кухни, распространено также в кухнях датчан, шведов, латышей, эстонцев, финнов. Представляет собой отваренную в подкисленной уксусом воде

свежую или соленую сельдь, препарированную особым образом и сдобренную пряностями.

Состав. На 0,5 кг сельди 1,5 столовые ложки соли, 40 г сахара, 10 лавровых листов, 20 зерен черного перца, 150 г рубленого лука, немного уксуса.

Приготовление. Сельдь очистить от верхней кожи, соленую — вымочить в молоке, освободить от костей и разложить филе на блюде внутренней стороной кверху. Посыпать пряностями и затем свернуть каждую половинку филе в виде рулета, начиная от хвоста, к голове. Рулеты закрепить длинными деревянными иглами-спицами или обвязать нитками. Уложить рольмопсы плотно (вертикально столбиками) на дно широкой эмалированной кастрюли и отварить в чуть подкисленной уксусом кипящей воде несколько минут (в зависимости от толщины, мясистости и длины каждой сельди). Едят только холодными с разными рыбными соусами, содержащими хрен, сметану, укроп, лук; рольмопсы можно подавать также с картофельным пюре.

РОСТБИФ. Английское блюдо, ставшее интернациональным в ресторанной кухне и парадным блюдом холодного стола. Приготавливается из говяжьей (преимущественно бычьей) вырезки. Вырезку либо грилируют на решетке (не протыкая ее вертелом, как шашлык мцвади, ибо это делает мясо менее сочным), либо тушат ее наподобие *штуфата* (см.). Мясо плотно обвязывают суровой нитью, чтобы во время грилирования оно не теряло формы, и поэтому ростбиф имеет форму цилиндра, состоящего как бы из серии толстых кругов. Ростбиф грилированный не проваривается в центре, имеет поэтому по всей своей оси в середине ярко-розовый цвет свежего мяса. Ростбиф, приготовленный тушением, проваривается на всю глубину и не имеет поэтому в середине куска розового оттенка. Таким образом, этот признак вовсе не характерен для блюда: важна часть мяса, а именно вырезка, идущая на изготовление ростбифа. Едят ростбиф как горячим, так и холодным (типичный английский ростбиф), гарнируют по-разному, в зависимости от страны. Очень часто холодный ростбиф подают с зеленым горошком, а также и с хреном, горчицей.

Настоящий, сочный ростбиф можно приготовить из куска вырезки не менее 3 кг. Для тушения мяса требуется 1 л воды, соль, перец, различные коренья — петрушка, сельдерей, морковь и лук, которые тушат вместе около 3–4 часов (затем овощи обычно выбрасывают, так как они совершенно вываривaются). Ростбиф режут тонкими ломтиками поперек волокон.

РУБЕЦ. Один из отделов желудка жвачных животных. В

отваренном виде рубец используется в польской и белорусской кухнях (см. *фляки*), а также в румынской (туслама — телячьи рубцы, ским-бия — чорба из воловьих рубцов).

РУЛАДЫ. Принятое в ряде западноевропейских кухонь обозначение кондитерских рулетов — свернутого в трубку и промазанного повидлом или мармеладом сдобного пресного теста на соде или *пекарском порошке* (см.).

Рулады выпекают в форме из промасленной бумаги или в длинных жестяных желобах с краями до 5 см.

Состав теста. 100 г муки, 100 г сахара, 75 г масла, 2 яйца, половина чайной ложки пекарского порошка.

Приготовление. Масло растереть с сахаром добела, добавить яйца, муку, пекарский порошок. Бумагу или форму хорошо смазать маслом. Тесто выпекать 10 минут. Затем прокатать его по листу бумаги, посыпанной слоем сахарной пудры, и перевернуть на лист бумаги с сахаром верхней стороной, а другую сторону смазать мармеладом или кремом и свернуть в рулет, пока оно еше теплое.

РУЛЕТЫ. В западноевропейской, особенно в германской, кухне рулетами называют блюда, сходные с картофельными запеканками, начинки для которых делают из фарша мяса, ливера, обрезков ветчины, творога или лука. Им обычно придают форму батонов с начинкой в середине и запекают, не смазывая сверху яйцом.

В советской кухне рулетами называют все блюда и изделия, которые имеют свернутую трубкообразную форму. Поэтому под такой внешний признак подпадают и кондитерские изделия типа *рулад,* и блюда, предназначенные для вторых, из мяса, рыбы, грибов, овощей, вроде настоящих рулетов, *запеканок, зразов* (см.), то есть самые разные по пищевому сырью и технологии приготовления готовые продукты.

РЫБИЙ КЛЕЙ. Особое высококачественное желируюшее вещество, приготавливаемое из покрытия, выстилающего внутреннюю сторону плавательных пузырей осетровых рыб. Рыбий клей прозрачен, не имеет ни запаха, ни вкуса. Ценится в 10–15 раз выше (по стоимости) черной зернистой икры. Растворяется в воде. Норма — 5 г рыбьего клея на 1 л. Полученный раствор используется для желирования соков, бульонов, мармеладов, применяется в изготовлении ликерных конфет. Дает упругий, хорошо держащий форму пишевой продукт, обладающий в то же время нежнейшей консистенцией; по сравнению с ними изделия с применением желатина кажутся "деревянными".

РЭСОЛ. Молдавское национальное блюдо. Студень из

молодого петушка, на который идет вся птица, а не ее части — отходы, как в другие студни. Птицу разделывают на крупные куски (грудка, ножки, крылышки). Варят рэсол несколько часов на медленном огне с луком и кореньями — петрушкой, сельдереем, чесноком. Едят с большим количеством чесночного соуса (муждея) и с красным перцем.

РЯБЧИКИ. Пернатая дичь русских лесов. Обладают очень нежным мясом. В отличие от другой дичи (куропаток, тетеревов, глухарей) не нуждаются в *шпиговании* или *бардировании* (см.), а могут быть приготовлены отвариванием в течение 3–4 минут в кипящем молоке. После этого их можно слегка потушить в масле и сметане, что улучшает вкус, но можно подавать и непосредственно после отваривания в молоке, ибо они успевают свариться.

С

САБАЙОН. Кондитерское десертное блюдо-напиток. В основе его — взбитые желтки с сахаром, к которым затем добавляют какие-либо ароматизаторы, а также пряности — ваниль, корицу; возможны и сабайоны, приготовленные с тертым шоколадом и молоком.

Вот их состав: 6 желтков,

200 г сахара, 1 плитка шоколада, 3 стакана молока.

Напиток либо подогревают (но не до кипения), либо наливают в горячие фарфоровые чашки так, что он согревается до температуры, при которой становится наиболее приятным.

САВАРЕН. Сдобное французское тесто для сладких пирогов, которое может использоваться как кондитерское изделие. Саварен выпекают с добавкой цукатов, изюма, сверху покрывают яблоками, сливами, вишнями, земляникой и т. д. Изобретен в начале XIX в. французскими кондитерами — братьями Жюльен — и приобрел огромную популярность во всех странах.

Рецепт саварена

Состав. 1 кг муки, 12 яиц (иногда, если тесто получается слишком густым, добавить еще одно яйцо), 750 г масла, 250–275 мл молока, 30 г дрожжей, 30 г сахара, 10 г соли.

Приготовление. Из четвертой части муки, дрожжей и половины молока, нагретого до 32°, сделать опару. Когда она подойдет, прибавить соль, сахар, 6 яиц и половину оставшегося молока (нагретого до 40°). Месить не слишком сильно, чтобы тесто не вышло густым. Если все-таки это почувствуется, прибавить 2 яйца, вымесить, прибавить затем масло, вновь вымесить, ввести оставшиеся яйца и молоко, вымесить и крепко выбить. Как только тесто перестанет приставать к рукам и эмалированной миске — значит готово. Желательно выпекать саварен в кольцевидной форме, в ней тесто пропекается лучше.

САГО. Крупа из крахмала различных растений. Саго бывает

трех видов: настоящее, приготавливаемое из сильно крахмалистого вещества саговых пальм; искусственное или немецкое из картофельного крахмала и *сэ. то-тапиока* (см.) из крахмала корней маниоки. Саго засыпают в бульоны, супы, делают из него кашу, заправляют им компоты, сладкие прозрачные сиропы. Оно не имеет собственного запаха и вкуса, поэтому легко поддается различной ароматизации и, в силу своей бесцветности, способно также воспринимать любую подкраску. Настоящее саго хорошо варится, Искусственное же — "капризно", может либо вовсе распуститься в жидкости, либо превратиться в несъедобный ком. В русской кухне саго практически не употребляется.

САЛАКА. Небольшая рыбка семейства сельдевых, с нежной мякотью. Водится в Балтийском море, считается национальной рыбой финнов и эстонцев. Из салаки приготавливают консервы (шпроты), ее солят, маринуют, коптят, жарят в масле, запекают в сметане с укропом (национальное блюдо финнов), запекают в пелюрах из ржаного теста со свиным салом.

САЛЯМИ (от итал. salame — колбаса). Колбаса с одинаково измельченными кусочками мяса и жира, приготавливается из ослиного мяса. В других странах так называют внешне похожие виды колбасы из говядины и свинины.

САЛЬПИКОН. Фарш, нарезанный маленькими кубиками, обычно из уже готового мягкого мяса, но может быть и из овошей, например, сальпикон из репы или моркови.

САМСА. Узбекские и таджикские пирожки из простого слоеного теста, с начинкой из фарша баранины, лука и зелени пряных трав. Четыре-пять тонко раскатанных листов теста для лапши накладывают друг на друга, промазывают их маслом. Вырезают, как пельмени, — стеклянным тонким стаканом, вносят готовый обжаренный фарш, плотно защипывают, жарят 1 минуту во фритюре из подсолнечного масла и бараньего жира.

Самсой или сумсой все татароязычные народы нашей страны называют также любые пирожки с начинкой, как жареные, так и печеные.

САХАР. Продукт, получаемый главным образом из сахарной свеклы и сахарного тростника. Как кондитерское средство был знаком арабам с VIII в., а в Европе — с XVI в. С XVIII в. сахар стал известен в России, здесь были основаны первые сахародельни на привозном сырье (сахарном тростнике).

С XIX в., особенно со второй его половины, сахар уже производится из дешевого местного сырья (свекловицы) и становится обычным, повседневным, как хлеб, продуктом. Лишь в XX в. было установлено, что излишнее потребление сахара

вызывает нарушение обмена веществ, является причиной многих заболеваний. С 60-х годов нашего столетия в ряде стран Европы было налажено производство "безвредного" фруктового сахара.

В кондитерском деле сахар является основой для всех карамельных конфет помадок (фруктовых, молочных, шоколадных), тянучек, ириса, халвы, нуги и других "восточных сладостей". На сахаре делают варенье, мармелад, смокву, пастилу, цукаты, повидло, джем, конфитюр. Без сахара нельзя приготовить никакое кондитерское тесто, кроме пряничного, в котором может использоваться мед, ни одно из сладких блюд — кисели, муссы, парфе, мороженое, а также все виды сахарного печенья — от безе (смесь сахара с белками) и до сахарного теста, используемого в качестве каркаса для различных сложных тортов и кондитерских украшений.

Сахар имеет 12 степеней густоты и кипения в расплавленном и разведенном в воде состоянии. Чтобы проследить их, надо взять 400 г сахара и развести в 0,5 л воды, после чего начать подогревать. Как только смесь закипит — это будет первая степень ("проба") — жидкий сироп, не имеющий даже липкости. Вторая проба — тонкая нитка при появлении липкости. Третья — средняя нитка. Четвертая — толстая нитка, густой сироп. Пятая и шестая — слабая помадка и помадка, когда количество воды сокращается наполовину: 250 мл на 400 г сахара.

Пробы до 4-й включительно используются для варений и компотов, 5—6-я — для конфет-помадок, помадоподобных масс (полено сливочное).

Седьмая проба — слабый шарик, восьмая — твердый шарик: соответствует поведению большой капли с ложки расплавленного сахара в холодной воде. Последующие пробы — треск, карамель, перепуск — дают леденец все большей степени плотности и хрупкости. Последняя, 12-я степень — жженка — фактически обозначает границу нагревания сахара, после которой он неприменим в пищу.

Все последующие пробы используются для изготовления конфет карамельно-леденцового типа.

Любой сахар перед *кандированием* (см.) следует распустить в сироп, снять с него пену, техническую подсиньку, из него также должны исчезнуть побочные запахи, которые приобретаются при перевозке (бензин, краска). Только изделия из очищенного таким образом сахара будут хорошего качества. Особенно это относится к вареньям и мармеладам.

САЦИВИ. Грузинское блюдо из отварной курицы или индейки, подаваемое холодным под ореховым соусом, называемым сациви, который и дает название всему блюду.

Птицу для сациви отваривают до мягкости, рубят на куски примерно 6х3 см вместе с косточками и заливают горячим соусом, дают ему впитаться в мясо. Подают блюдо холодным (спустя несколько часов после приготовления).

Соус сациви готовят на курином бульоне (как обычный яичномучной) с большим количеством тертых грецких орехов, которые составляют половину и даже более массы его, добавляют красный молотый острый перец, чеснок и корицу (последней не менее 2 чайных ложек на каждую курицу).

СБИТЕНЬ. Горячий напиток, отвар нескольких *пряностей* (см.) и пряных трав, подслащенный медом, патокой или сахаром. Известен с начала XV в. Продавался в основном только в Москве на рынках и в местах больших скоплений людей. Был русским национальным зимним напитком, в то время как квас — летним. До конца XVII в. сбитень был распространен и в общественном, и в домашнем питании, но затем стал постепенно уступать местр. чаю.

Сбитень, а вернее его рудименты, сохраняются до сих пор, это так называемые травяные чаи из липы, мяты, зверобоя.

Рецепт настоящего русского (московского) сбитня

Состав: 1 кг белой патоки, 200 г меда, 2 г корицы, 5 бутонов гвоздики, 2 чайные ложки имбиря (молотого), 10 горошин черного перца, 5 столовых ложек сухой мяты, 6–8 капсул кардамона, 3 звездочки бадьяна, 5–6 л воды (кипятка).

Приготовление. Распустить в кипятке патоку, мед или сахар и прокипятить 15 минут. Всыпать пряности, прокипятить еще 10 минут. Пить горячим, как чай.

СВЕКОЛЬНИК. Бытовое и общепитовское название белорусских *холодников* (см.) в русских областях Центральной и Восточной России.

СВИНИНА. Мясной продукт, из которого готовят блюда *холодного стола* (см.), — колбасы, сосиски, ветчину, буженину, копченое и соленое сало, корейку, студни, а также горячие. В переработанном виде относительно хорошо сохраняется, так как может воспринимать в довольно большом количестве различные консерванты (соль, селитру, эссенции, пряности), и это не слишком изменяет ее вкус. Такое ее свойство связано с чрезвычайной жирностью.

Свинина в основном употребляется европейскими народами: немцами, чехами, поляками, венграми, украинцами, белорусами, литовцами, латышами, эстонцами, финнами. В русской кухне применяется, но для нее не характерна.

В кухнях мусульманских народов Среднего Востока свинина совершенно исключена и как мясо, и как кухонный жир. На юге, в

том числе и на юге Европы, где нет различных религиозных запретов на определенные виды мяса или другого пищевого сырья, свинина все равно не употребляется или употребляется очень мало. Это объясняется тем, что свиное мясо очень жирное, не может сохраняться без ледников, погребов и т. п. в условиях южного климата. Народы Дальнего Востока (китайцы, японцы, корейцы), наоборот, употребляют свинину, НО только жареную и тушеную, сдобренную пряностями и сахаром.

Свиное мясо, особенно не старое, относительно быстро варится, но требует тем не менее тщательной и длительной тепловой обработки из-за встречающихся в нем гельминтов.

Из свинины нельзя готовить (не технически, а в кулинарном отношении правильно) блюда, которые традиционно делают только из баранины, например шашлык, плов, пити, шурпу, поскольку они будут совершенно иного вкуса.

С целью устранения специфического запаха свинииы в горячих блюдах применяют сильную, двойную панировку (например, в отбивных), превращают свинину в фарш, смешивают с другими видами мяса (*пельмени,* см.) и добавляют побольше пряных растений (майоран, мята, чебрец).

СЕДЛО. Поварское наименование пояснично-почечной части баранины или лесной дичи — оленя, серны, горных козлов. Седло приготавливается целым неделимым куском весом не менее 3–4 кг и нарезается только при подаче.

СЕЛЬДЕРЕЙ. Пряное огородное растение, используемое в мясных и овощных блюдах. Существует клубневой (яблочный) сельдерей и зеленной, имеющий стебель и пышную листву. Для мясных блюд применяются оба вида сельдерея, для овощей — в основном клубневой, особенно при засолке. Например, при солении баклажанов в качестве фарша для них следует употреблять исключительно мелко нарезанный клубень сельдерея, а не листву. Стебель можно использовать только на внешнюю прокладку между рядами засоленных баклажанов.

Для супов, наоборот, больше подходит листовой, дающий сильный, приятный аромат, в то время как клубень быстро вываривается и теряет вкус (его надо тогда выбрасывать).

Во вторых блюдах и клубень (натертый), и листва могут служить добавкой в разные гарниры и пюре.

СЕЛЬДЬ. Рыба, известная большей частью в кулинарно готовом виде — в соленом и копченом (реже). Употребляется в основном в кухне холодного стола, хотя существуют и горячие блюда, приготавливаемые из вымоченной соленой сельди и редко из свежей, которая в силу своей жирности не может храниться и при нагревании распространяет неприятный запах. Только в

морских странах, например в Англии, Норвегии, где свежевыловленную сельдь уже спустя час — два можно доставить на рынок, ее жарят в растительном масле, причем не просто положив на сковороду или жаровню, а завернув в газетную бумагу, что также способствует устранению запаха. Блюда из жареной сельди приготавливают только в портах на открытом воздухе.

Огромное значение для человека имело изобретение соления сельди, при котором рыба не только сохраняется длительное время (годами, в бочках), но и приобретает прекрасный вкус и может перевозиться на какие угодно расстояния.

Оно принадлежит голландскому рыбаку Виллему Бейкельцону из деревни Биерфлит во Фландрии. Шестьсот лет назад, в 80-е годы XIV в. (он умер в 1397 г.), Бейкельцон, которого сокращенно звали Бекель, изобрел способ соления сельди и прославился вначале по всей Голландии, а затем очень быстро и во всей Европе. В честь его лучшая голландская сельдь и по сей день называется во всех странах Западной Европы ”беклинг”. Она отличается вкусом от всех других — шотландской, норвежской, исландской.

Голландская сельдь была известна еще в XV в. в Новгороде, а с конца XVI в. ее многими тысячами бочек начали закупать и на Московской Руси, так что уже в XVII столетии она стала неотделимой принадлежностью русского народного стола.

Способ засолки голландских сельдей в XIX в. был применен (с некоторыми вариациями) к азовской и каспийской — пузанку и залому, существенно повлиял на то, что русский люд весьма неохотно принимал другие соления, например исландскую сельдь крепкого посола, и особенно совершенно не свойственную русскому столу сельдь так называемого пряного посола.

Одно из первейших условий для соленой сельди — она должна "дышать” во время хранения, причем через емкость, через рассол. Вот почему металлическая баночная тара противопоказана, она может служить лишь для временной перевозки. Следовательно, купйв сельдь в металлической банке, сразу же ее открывайте и готовьте к употреблению, но сначала убедитесь, не прогоркла ли или, как говорят, не заржавела ли она. Прогоркпые места можно только вырезать, если же их много, то следует выбросить всю рыбу. Этот недостаток нельзя устранить никакими приправами. Сельдь чистят от головы к хвосту. Первое правило в обработке сельди — снять верхнюю тонкую кожицу-пленку. Для этого удаляют голову, извлекают внутренности и делают узкий в начале туловища надрез мякоти поперек него изнутри до самой кожи. Держась за узкую полоску мякоти,

осторожно снимают кожицу до самого хвоста, как перчатку.

Обычно так проделывают с каждой стороной, ибо хребтовые плавники мешают снять кожу со всей селедки сразу. Затем легко удаляют плавники — они вынимаются после снятия кожи сами. Следующий этап обработки — сельдь филируется, разнимается с хребта на две половинки, очищается от реберных костей, их снимают с черной кожицей, выстилающей брюшную полость. Затем филированные половинки вымачивают в молоке несколько часов, до свертывания молока, и только после этого разрезают на дольки несколько наискось. Препарированная таким образом сельдь может быть подана либо с заправкой (подсолнечное масло, уксус), либо со сметаной без других заправок, либо замаринована с применением пряностей, лука.

Существует много видов маринования очищенной сельди-филе. Один из лучших — применяемый в самой Голландии и в скандинавских странах, то есть на родине сельди. К сельди добавляют сахарный песок, лимонный сок, растительное масло, черный перец, лавровый лист, шинкованную сырую (чуть бланшированную) морковь и большое количество репчатого лука. Спустя один-два дня сельдь совершенно готова.

СЕЛЯНКА. Искаженное, но. укоренившееся с XIX в. в поваренных книгах и меню наименование *солянок* (см.). Происхождение этого искаженного названия связано с тем, что солянки, известные в русской кухне в основном с XV в. и появившиеся вместе с изобретением водки как блюдо-противовес (из-за чего они назывались одновременно и солянками и похмелками), стали в XVIII в. рассматриваться среди аристократии как "неприличные", присущие только деревенскому, сельскому столу мелкопоместных дворян. Поэтому солянки стали именовать селянками. В XIX в., с появлением первых печатных русских поваренных книг, это название было в них занесено и, естественно, укоренилось, получило распространение.

Одновременно в народе жило и старое слово, старый термин — солянки. Он зафиксирован в *"Домострое"* (см.).

СЕМГА. Лучший вид русской лососевой рыбы, вылов и засолка которой производится на севере России — в Мурманской, Архангельской областях, Коми АССР. Семужными реками являются Кола, Тулома, Варзуга, Поной, Циль-ма, Пинега, Мезень, Золотица и, особенно, Печора.

Семгу разделывают на свежий балык или спинку и очень сочную и жирную тешу. Семга небольших размеров не делится на сорта.

Издавна, с XII-XIII вв., семга входила в состав русского

парадного стола вначале как вяленая, полу соленая рыба, но с XIV–XV вв., особенно после присоединения к Московскому государству Новгорода, она становится наряду с осетриной и севрюгой неотъемлемой частью русского национального парадного стола. В ряде типично национальных русских блюд и изделий семга считается абсолютно необходимой: в ботвинье, с блинами, в расстегаях с рыбой, в пирогах с гречневой кашей, в кулебяках с рисом. Настоящий вкус всех этих блюд с заменой семги исчезает. Таким образом, для классических блюд русского стола семга незаменима, в отличие от севрюги и осетрины, которые наиболее вкусны копчеными, причем особенно при горячем копчении семга приготавливается только соленой, вернее — малосоленой. Поэтому с ней не конкурируют продукты русского закусочного стола, приготовленные из других видов красной рыбы. Даже нельма, которая тоже только солится, отличается от семги по вкусу.

Отличается семга и от лососины (по-русски — лоха балтийского) как вкусом, консистенцией мяса, так и цветом. Лососина, производимая в Финляндии, Швеции, Исландии, имеет в целом более светлый, розовато-желтый цвет, в то время как у семги цвет более интенсивный розовато-палевый.

СЕМИЛУНЭ. Молдавское национальное печенье из своеобразного песочного теста.

Состав: поровну масла и сахарной пудры (по 280 г), почти столько же муки (320 г) и 200 г мармелада, крутые желтки IOI 1 яиц, сок и цедра одного лимона.

Приготовление. Сахар протереть с желтками, прибавить масло, затем лимонный сок, цедру и последней — муку, растирая вначале ложкой, а потом руками до получения однородного теста. Раскатать пласт в 3–4 мм, стаканом или вырезками вырезать полукруги, выпечь в духовке на слабом огне, промазать мармеладом и склеить по два, затем покрыть сахарной глазурью с цедрой.

СЕРВИРОВКА. Термин имеет несколько значений, в общем сходных между собой.

1. Накрывать (сервировать) стол, располагать на нем приборы (*куверты,* см.), согласно установленным, традиционным или дипломатическим правилам.

2. Соблюдать порядок подачи определенных вин к определенным блюдам, что имеет название — сервировка вин (не путать с рас-ставлением вин на столе, что является признаком неправильной сервировки). Вина ставят на специальном сервировочном, приставном столике, а не на обеденном столе.

3. Укладывать кушанья на блюда, особенно на большие,

которые либо ставят на стол, либо подают с рук (прислуга, официант). В это понятие сервировки входит и собственно украшение блюд с целью сделать их более аттрактивными, привлекательными. Однако в отличие от собственно "украшения", как отрицательного, искусственного, надуманного приукрашивания блюд, термин "сервировка кушанья" предполагает умелое и естественное придание блюду привлекательного вида.

СИРОП. Сахар, разведенный в воде и вскипяченный. Сиропы могут иметь разную густоту (определяется всегда особым сахарным термометром). В быту сиропами называют сахарные сиропы с добавлением к ним сока различных ягод или фруктов (клюквенный, лимонный, вишневый). Их обычно подкрашивают и сдабривают искусственными эссенциями, вкус, а главное, цвет естественного сока при кипячении с сахаром утрачиваются. Сиропы, как самодельные, натуральные, так и фабричного производства, служат обычно для быстрого подслащивания кондитерских блюд из рыхлого теста — баб, саваренов, бисквитов либо для подливок к отварным, кисловатым или нейтральным фруктам, к десертным крупяным блюдам (манная и рисовая каша, буберты, блинчики и т. п.), а также для пропитки (в соединении с коньяком) различных тортов и печений. Благодаря своей способности хорошо сохраняться длительное время сиропы, таким образом, — удобный для немедленного применения готовый фабрикат, необходимый в любой кондитерской кухне.

СКИМБЯ. *Чорба* (см.), румынское и молдавское блюдо с *рубцами* (см.).

СКОРДОЛЯ. Молдавская и румынская приправа из толченых орехов, сухарей белого хлеба, подсолнечного масла, чеснока и сока лимона, разбавленных слегка мясным бульоном. На 20 грецких орехов — полстакана подсолнечного масла, 2 головки чеснока. Сухари, размоченные в бульоне, добавляют в зависимости от желаемой густоты приправы. Постояв, скордоля густеет, в этом случае можно добавить еще бульона.

Скордолю едят с отварным мясом, овощами.

СЛИВКИ. Верхняя, самая жирная часть цельного молока. Прежде снималась с парного молока, простоявшего ночь на погребе, ныне отгоняется механически при помощи сепаратора. Сливки как самостоятельный пищевой продукт применяются для создания взбивных кремов в кондитерском производстве, *парфе* (см.) и особенно для наполнения (начинки) различных изделий из вафель. Для взбивания пригодны только 30 %-ные сливки. Чтобы При этом не получилось масло, а вышла пена, взбивание надо начинать медленными, плавными ударами, постепенно

убыстряя темп, и при этом держать посуду со сливками на холоде.

Из снятых (не сепарированных) сливок наращивают пенки для *каймака* (см.), сливки являются непременной частью кофе по-венски, их применяют для смачивания мяса в таких блюдах, как пожарские котлеты, котлеты по-киевски, куличи, печенья и другие изделия из сдобного теста.

Западноевропейская, особенно французская. и австрийская (венская) кухни применяют сливки во все те изделия, в которые ПО' правилам русской, украинской или белорусской кухонь полагается сметана.

В силу этого изготовленные на Западе даже в лучших ресторанах блюда не имеют характерного русского вкуса.

СЛОЙКА. Профессиональное кондитерское наименование слоеного теста. В кондитерских рецептах при описании его приготовления указывается число *оборотов* (см.) — 2, 3, 4, 5, 6, 7. Чем оно выше, тем лучше, вкуснее считается тесто.

Основной компонент слоеного теста, как дрожжевого, так и содового или пресного простого, — масло (животное или растительное). Оно составляет по весу почти столько же, сколько и мука.

И его надо правильно распределить — прежде всего следует намазывать по мере раскатывания теста равномерно, а главное нельзя допустить, чтобы тесто прорвалось и из него начало бы вытекать масло. Конечно, обеспечить довольно тонкую раскатку слоев и избежать разрывов при этом — дело непростое, но при соблюдении определенных правил посильное. Вот несколько основных приемов, обеспечивающих успех:

во-первых, вода прибавляется постепенно, чтобы все тесто было совершенно одинаково пропитано ею;

во-вторых, раскатывать тесто надо так, чтобы после первого или второго оборота *сочни* (см.) имели бы только четырехугольную форму;

в-третьих, заворачивать сочни с боков следует так, чтобы узкие закраины всегда приходились с узкой стороны, а широкие — с широкой;

в-четвертых, каждый оборот надо раскатывать перпендикулярно предыдущему и, главное, перпендикулярно узким закраинам: это помогает предотвратить вытекание масла через швы;

в-пятых, после каждых двух оборотов слойке надо дать "отдохнуть” 5-10 минут;

в-шестых, слойку надо делать в холодном месте, так как невозможно получить хорошее тесто этого вида, если в кухне

тепло. Очень полезно дать постоять слойке на льду перед посадкой в печь. Летом — это обязательно.

Состав простого теста для тонкой слойки: 500 г муки, 500 г сливочного масла, 10 г соли, 1 стакан воды. (На растительном масле — такое же соотношение.) Примером дрожжевого слоеного теста является венское. Слоеное тесто с содой должно содержать вместо воды молоко (или сметану) или лимонный сок и столовую ложку коньяка.

СМОКВА. Суховатый мармелад, похожий на *пастилу* (см.), но не битый, то есть не взбиваемый добела, а, наоборот, темного цвета, специально загущенный и без добавления белков. Смоква — среднее между мармеладом и пастилой, в ней используются методы приготовления и того, и другого изделия, но лишь частично.

Так, смоквы готовят из сильно пектиновых фруктов — яблок, айвы, слив, рябины, абрикосов. Первый этап — получение пюре отваренных без воды фруктов (измельченных и припущенных на собственном соку или испеченных). Пюре слегка уваривают, насколько возможно, чтобы оно не приставало к посуде. Следующий этап — добавление сахара, по объему равного пюре фруктов. Уваривать до тех пор, пока смоква не начнет при помешивании ее деревянной ложкой сама отставать пластом от дна посуды. Тогда надо прекратить варку, полученную массу выложить на мраморную доску, дать ей застыть и разрезать или на кубики, брусочки, или из еще теплой скатать шарики. Заключительный этап — обвалять в сахарной пудре и сложить готовую смокву в банки, как варенье.

СНЕЖКИ. Блюдо немецкой и скандинавской кухонь, распространено в Прибалтике.

Состав: 30 г муки, 35 г крахмала, 35 г масла, 2 яйца, 2 чайные ложки сахарной пудры, 0,5 стакана воды. Масло, или маргарин для обжаривания.

Приготовление. В сотейнике распустить масло, ввести хорошо перемешанную муку и крахмал и влить одним махом кипящую воду, непрерывно размешивая. Когда заварная масса станет соскальзывать с ложки, снять сотейник с огня и смешать еще теплое тесто с заранее взбитым или хорошо размешанным яйцом, стараясь сделать это быстрее и равномернее, чтобы яйцо не свернулось. Когда тесто готово, брать его ложкой, как круглые шары, и обжаривать на слабом огне в подогретом масле, пока оно не примет чуть желтоватый цвет и не распушится, после чего выложить каждый ” снежок” на лист промокательной бумаги (на бумажное полотенце).

Подают, посыпав через сито сахарной пудрой.

Снежки можно подавать поверх налитого в тарелку слоя фруктового или молочно-шоколадного киселя и есть их вприкуску с киселем.

СНЕТОК (также — сняток). Маленькая, сантиметров пять-шесть, рыбка, которую вылавливают в Чудском озере (чудский снеток) и засушивают вначале на ветру на солнце, а потом чуть-чуть досушивают в печи. Обладает особым подвялено-печеным вкусом. Этим, а также размерами снеток отличается от сущика, также распространенного с глубокой древности в Новгородской Руси, а ныне особенно популярного в Беломорье на Севере и в Карелии. Снеток употребляется в пищу либо как закуска, либо, подобно сущику, в качестве полуфабриката для ухи, рыбных супов и рыбных пирогов.

СОДА. Вещество, применяемое самостоятельно и в комбинации с другими аналогичными веществами (см. *пекарский порошок*) для искусственного подъема и разрыхления теста, преимущественно при изготовлении мелкого печенья, кондитерских крошек, листов для тортов и слоеных пирожных. Получена впервые в 1793 г. Лебланком, но пищевая, очищенная сода была изготовлена в 1861 г. Сольвэ, и лишь в последнюю четверть XIX в. началось ее использование в кондитерском деле — вначале во Франции и Германии, а затем в России. Применение соды открыло путь к фабричному производству современного печенья — штампованного. Вместе с тем многие старые виды печенья — бисквитное, слоеное, битое, пряничное, вздувное, меренги — исчезли не только из общественного, но и из домашнего обихода.

Сода применяется также для приготовления английских мармеладов, напитков, в мясные фарши для блюд молдавской, румынской и узбекской кухонь. Во все перечисленные изделия и блюда соды добавляется крайне мало — от на кончике ножа до щепотки и четверти чайной ложки. В напитки добавляют соды больше — по половине и полной чайной ложке на литр жидкости.

СОЛЕНИЯ. Общее название квашеных овощей и йгод, засоленных овощей и грибов, маринованных овощей, грибов и фруктов. Распространение в последние годы маринования и сокращение квашения и засола связано с ростом городского населения. В условиях города хранение маринадов возможно, а хранить квашения довольно сложно. При квашении и засоле продукты находятся в определенной биосфере ферментов и грибков, в то время как при мариновании все ценное в продукте погибает. Кроме того, использование при мариновании уксуса делает продукты нередко вредными для здоровья.

Все виды солений употребляются в основном как холодные

закуски и отчасти как гарниры ко вторым блюдам из мяса, птицы и дичи, а также для заправки первых блюд — русских супов (щей, рассольников, солянок, кальи).

СОЛОД (мальтоза). Продукт, богатый ферментами, получаемый из ростков чуть-чуть пророщенного зерна, чаще всего ячменя и ржи.

Солод — обязательный компонент при производстве пива и квасов.

СОЛОЖЕНИКИ. Сладкое блюдо украинской кухни, имеющее аналоги в кухнях других народов — поляков, чехов, немцев. Соложеники относятся к яично-фруктовым блюдам. Яичные желтки, сливки, сахар и масло, а также пряности растирают в массу, затем смешивают ее с мукой, которая не преобладает над другими продуктами, вследствие чего соложеники нельзя отнести к мучным блюдам, и получают жидкое льющееся тесто. Для еще большего разжижения к нему в последний момент перед выпечкой добавляют небольшое количество взбитых белков. Выпеченные на сковороде блинчики переслаивают или (завернув) начиняют любым сладким фруктовым наполнителем — пересыпанными сахаром яблоками, вареньем, повидлом, мармеладом, маком, а затем обливают их взбитыми белками и запекают в духовке, вернее, дают им подрумяниться, ибо продукты уже готовые. Иногда даже не выпекают отдельных блинчиков, а прямо в яично-сливочное тесто вводят фруктовые сладости и всю эту массу выпекают в духовке, пока она не поднимется в полтора-два раза.

Рецепт полтавского соложеника

Состав: 250 г муки, 10 яиц, 1 стакан сливок, 160 г сливочного масла, 230 г сахара, 200 г вишневого варенья (ягоды без сиропа), 300 г сладких яблок, очищенных от кожицы, нарезанных небольшими тонкими дольками, пересыпанных сахарной пудрой и корицей, 2–3 чайные ложки лимонной цедры.

Приготовление. Из теста выпечь четыре-пять блинчиков, на них, чередуя, положить яблоки и варенье. С яблок (их предварительно дважды посыпают сахарной пудрой и оставляют под ней на 20 минут) перед накладыванием

на блинчики слить сок. Полученную из блинчиков и прокладки между ними стопку-цилиндр залить взбитыми белками, посыпать сверху сахарной пудрой и запечь в духовке (в низкой широкой форме или в глубокой сковороде) в течение 10 минут (не более).

Примечание. Можно яблоки предварительно обжарить в масле с сахаром и для мягкости потушить — это улучшит вкус соложеника. Можно также верхнюю прокладку сделать из сырых

яблок с корицей, а нижнюю из обжаренных.

Словом, можно варьировать начинки, чтобы каждый раз менять вкус соложеников.

СОЛОНИНА. Засоленная впрок. говядина. Основной вид столового мяса в России до XIX в. Начиная со второй половины и в конце его в рационе питания населения солонина постепенно уступает место мясу свежего забоя — парному.

В XX в. (после середины 30-х годов) солонину перестают употреблять, поскольку основным методом хранения мяса становится с этих пор замораживание. Таким образом, солонина, как вид продукта, исторически обусловленное явление. Появилась в русской кухне в конце XIV в., после освобождения России от татарского ига, в связи со строгими предписаниями церкви относительно убоя скота лишь в определенное время года (осенью) и с широким проникновением восточных пряностей в XV в. на русский рынок. Свеженина, парное мясо, в период с XV по XVIII в. — редкое явление на русском столе. Только в XVIII в. в домах дворян начинает появляться свежее мясо почти круглый год (исключая 200 дней постов). Простой же народ продолжал и в XVIII в. даже в праздники питаться солониной. В XIX в. употребление солонины несколько сократилось. Это объясняется такими нововведениями, как содержание гуртов скота близ больших городов с целью постоянной поставки свежего мяса (близ Москвы, Киева, Петербурга), ослабление влияния церкви на стол имущих классов и рост атеизма. В советское время солонина стала пищевым архаизмом. Последние крупные государственные заготовки солонины в нашей стране для нужд общественного питания, армии и торговли были прекращены в начале 30-х годов. Несмотря на консервирующее действие соли и пряностей, солонина не всегда сохранялась, часть мяса, особенно при больших заготовках, портилась, загнивала.

По вкусу солонина сильно отличалась от свежего мяса. Ее использовали в таких блюдах, как мясные солянки, солонина разварная под хреном. Вместе с исчезновением солонины из современной русской кухни исчез и весь ассортимент блюд, связанных с ней.

СОЛЬ (поваренная соль, пищевая соль). Минеральное вещество, встречаемое в природе, потребность в котором у человека и животных (травоядных) связана с инстинктом. Соленость не случайно поэтому одно из четырех основных ощущений вкуса у человека. Более того, у человека и животных недостаток соли губительно сказывается на их силе и выносливости и, следовательно, оказывает влияние на способность животных добывать пищу, а у человека — на его

работоспособность. Однако избыток соли в организме при усиленном потреблении ее не менее вреден — он вызывает различные заболевания.

Растительная, мучная пища требует значительных соленых добавок, мясная и молочная — гораздо меньших, ибо любой животный продукт включает необходимое количество соли.

Между тем с мясом, салом, яйцами, маслом, молоком, сырами и колбасами человек потребляет прямо и косвенно больше соли, чем нужно. Поэтому эти продукты чаще других фигурируют в числе вызывающих различные нарушения обмена веществ.

Современный человек, питающийся в значительной мере мясными, молочными, рыбными солеными и копчеными продуктами, может почти обходиться без соли.

В кулинарном отношении недосол легко исправим. Это отражено и в пословице: "Недосол на столе, пересол — на спине". Пересол же вызывает необходимость новых затрат времени и продуктов. Устраняется разными, но не особенно эффективными способами: у мясных блюд и супов — добавлением сметаны, риса, картофеля и других солепоглощающих крахмалистых продуктов (муки, круп); у каш и пюре — прибавлением свежего аналогичного, но совершенно несоленого пищевого материала; у рыбы — добавлением сметаны, молока, сливок и воды; у грибов — сметаной и мучным соусом или добавлением равного количества несоленых грибов.

В ряде случаев пересол бывает неустраним.

СОЛЯНКИ. Вид русских загущенных супов из концентрированных бульонов со значительной долей огуречного рассола или рассола от квашения капусты, помидоров и т. п.

Солянки бывают мясные и рыбные, реже — грибные. Для мясных солянок используют копченые мясные и колбасные изделия — ветчину, сосиски. Раньше использовали *солонину* (см.). В рыбные солянки идет только отварная, соленая, копченая красная рыба (осетровые). Овощная часть всех солянок состоит из лука, соленых огурцов, маслин или *оливок* (см.), *каперсов* (см.), лимонов. Последние не кладут только в грибные солянки, вместо них добавляют сметану и немного кваса. Во все солянки кладут много пряностей.

СОТЕ (франц. saut — прыжок, скачок). Вид рагу из телячьей или гусиной печенки, бекасов, цыплят, рыбы, грибов, приготавливаемого по примерно одинаковому принципу — вначале подготовка (обработка, выстаивание в маринаде) продукта с целью облегчить и ускорить тепловую обработку его, затем сравнительно быстрая тепловая обработка. Между

предварительной и тепловой обработкой соте — экспозиция от получаса до двух, во время которой продукт "зреет". Отсюда и название — "скачок", потому что приготовление идет не непрерывно.

Продукт для соте разделывают естественными кусочками: ножки, грудки от мелкой дичи и птицы, но без крупных костей, целые гусиные печенки, куски телячьей, целые филе с камбалы, отдельно снятые с обеих сторон. Рыбу для соте солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, панируют, затем жарят. Филе мелкой дичи обычно после разделки слегка отбивают и опускают в согретое растительное масло и после выстойки зажаривают на гратаре или рашпере. Печенку обрабатывают так же, но не отбивают, затем пассеруют на легком огне.

Подают все виды соте под соусами в зависимости от того, из какого продукта состоит блюдо. Гарни-ры к соте разные, но чаще всего — тушеный или жареный картофель, зеленый лук.

СОУСЫ. Приправы, при помощи которых придается вкус, запах иногда цвет и особая консистенция самым различным пищевым продуктам — мясу, рыбе, овощам, фруктам, грибам, кондитерским и мучным изделиям и т. п. По вкусу соусы, делятся на две группы — несладкие и сладкие. Несладкие соусы бывают холодные, предназначенные в основном для салатов и холодных блюд, и горячие.

Деление это чисто внешнее, в кулинарном отношении — условное, ибо принципы, приемы приготовления и холодных, и горячих соусов часто совпадают.

Большинство соусов как холодных, так и горячих, сладких и несладких — заварные, так называемые французские соусы. Их составные части — бульоны (мясной, рыбный, грибной) или отвары (овощной, фруктовый), соединенные (заваренные). с мукой, маслом, сметаной, сливками, молоком и с последующим введением в эти составы яиц (целых или одних желтков). Прибавление к муке и бульону какого-либо из перечисленных компонентов и комбинация их или наслоение последовательно один на другой и дают все многообразие соусных основ.

К этим основам далее наслаиваются либо сахар и ягодно-фруктовые соки — для формирования сладких соусов, в которые также могут вводиться на молочную основу кофе, какао, шоколад, либо, наоборот, характерные кислосоленые среды — уксус, лимонный сок, огуречный рассол, а также горчица, хрен, томатная паста для приготовления острых соусов к мясу или рыбе.

Всевозможные пряности — перец (черный, белый, красный, ямайский и японский), гвоздику, корицу, ваниль, имбирь,

петрушку, укроп, лук, чеснок, кервель и фенхель — окончательно вводят в готовые соусы-основы, что позволяет, варьировать и усложнять вкус и аромат соусов.

Незначительно отличаются от французских соусов английские, где практически отсутствует мука, но много естественного мясного сока и жира, а также различных пряностей. Наоборот, соусы восточного происхождения резко отличаются от европейских и называются соусами лишь по характеру их применения как приправ, но построены целиком на естественных фруктовых пюре и соках, орехах и овощных частях с пряностями и абсолютно лишены мучной заварной основы. Таковы молдавские, румынские, болгарские соусы или грузинские.

СОЧЕНЬ. Термин, обозначающий раскатанный пласт любого теста (кондитерского и простого), независимо от его величины и толщины. Часто этот термин заменяется словом "лист" или "блин", что неверно, так как этими же словами обозначаются одновременно и другие понятия в кулинарной практике: лист как основа для выпечки, кондитерский или пирожный лист, блин — готовое изделие.

СОЧНИ. Название двух видов русских пирогов, отличающихся друг от друга по технологии приготовления.

Сочни архангельские

Состав теста: 100 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 50–75 г масла (можно и 100 г), 1 чайная ложка соли, 30 г дрожжей.

Приготовление. Раскатанный тонкий пласт теста поставить в духовку на листе, смазав его предварительно маслом, дать подрумяниться, а затем намазать пластом творожной массы, сделанной из хорошо отжатого домашнего творога, яиц и сметаны, подсоленных и сдобренных сахаром. Сверху начинку смазать маслом, дать подрумяниться в духовке, затем быстро сложить, сочень пополам, смазать маслом, чуть припудрить мукой и вновь поставить в духовку допекаться. На смазку идет не менее 50 г масла.

Ярославский сочень также готовят с рыбной начинкой — с половинками филе корюшки с зеленым луком и яйцами. Но в этом случае густо смазывают сочень сметаной с разболтанным в ней яйцом — начинку должно прихватить в печи так, чтобы можно было сложить сочень вдвое, не разломав и не сдвинув начинки.

В отличие от пирогов, сочни не защипывают и дрожжевому тесту не дают подойти и выходиться, а разделывают его и сразу же ставят в печь.

СПАГЕТТИ. Тонкая (в сухом виде 2 мм в диаметре) и длинная (до полуметра) итальянская нитеобразная круглая лапша. Слово "спагетти" означает нить, шпагат. Спагетти отваривают, как и другие подобные изделия из теста, в подсоленной воде. Их нельзя ломать. Поскольку обычная кастрюля не может вместить сразу 50—75-сантиметровые "прутья", спагетти ставят обычно вертикально в кастрюлю и затем постепенно сгибают, по мере размягчения находящейся в воде части.

Воды должны быть по массе втрое больше, чем спагетти. На одну порцию достаточно 150 г сухих изделий.

Едят спагетти с различными приправами, но чаще всего с тертым сыром и томатной пастой. В левой руке держат ложку, в правой — вилку. Вилкой накалывают и вытаскивают порцию спагетти и, опираясь на ложку, навертывают, не разрывая спагетти, на вилку. Вилку со спагетти подносят ко рту, а ложкой одновременно берут приправу и закусывают ею. Несоблюдение этих правил может привести к разного рода конфузам: скользит тарелка (если навертывают на вилку, опираясь прямо в тарелку), ненавернувшиеся спагетти выскальзывают на скатерть и на колени обедающих, отдельно едят спагетти и отдельно приправы, отчего блюдо становится менее вкусным и лишается своеобразия.

Похожи на спагетти по размерам, форме, сечению более светлые, так называемые "феделини" (имеют несколько меньшее содержание яиц в тесте). За пределами Италии их также называют спагетти.

СПАРЖА. Одно из первых весенних огородных растений. Съедобными являются лишь белые или розовато-зеленоватые ростки, только появившиеся из земли и не успевшие развиться в зеленое растение. Такую спаржу как овощ едят только в странах Западной Европы, у нас же ее разводят иногда как декоративное растение (траву к цветочным букетам), развивающееся к позднему лету — ранней осени, когда появляется много цветов.

Салатно-овощную спаржу отваривают в подсоленной воде, добавив в нее немного подсолнечного масла и сахара.

Масло необходимо для создания пленки на поверхности воды. Варят при слабом кипении в открытой посуде 20–40 минут. Спаржа должна быть полностью погружена на дно, а так как она легкая и всплывает, то ее крепко связывают в один пучок нитками, кладут в середину него камешек или привязывают тяжелую фарфоровую крышку от чайника.

Эти правила никогда не упоминаются в поваренных книгах; поскольку на Западе спаржа так же привычна, как картофель. Попытки распространить у нас спаржу не дали никаких результатов, хотя ее и продают иной раз на рынках. При обычных

методах варки, когда ее просто бросают в воду, да еще вместе с морковью или луком, она становится просто безвкусной. Вот почему следует знать обо всех особенностях приготовления спаржи.

СПАС. Армянское блюдо. Суп, приготавливаемый на мацуне (катыке) с яйцом. Заправляется кинзой, мятой и луком, что увеличивает питательно-тонизирующие свойства блюда. Спас — превосходное средство для восстановления аппетита у больных. В Закавказье его приготавливают в большую жару, когда нет желания ничего есть, а также старикам и детям.

Состав: 0,8 л катыка, 120 г риса, 5 столовых ложек муки, 1 яйцо, 3 луковицы, 30–50 г масла, 1 стакан мелко нарезанной кинзы, 0,5 стакана мяты.

Приготовление. Муку развести яйцом, взбить. Катык развести пополам с водой, соединить обе смеси, постепенно вводя вторую в первую, и поставить на слабый огонь. Непрерывно помешивая, довести до кипения. Добавить наполовину отваренный рис с отваром, мелко нарезанный обжаренный лук, пряную зелень и, не переставая помешивать, вновь довести до кипения. Зимой спас едят горячим, летом — холодным (охлаждают на льду).

СТРАСБУРГСКИЙ ПИРОГ (паштет, суп). Общеевропейское обозначение блюд, в которых мясная часть приготавливается либо целиком из гусиного мяса, печени, либо содержит более половины гусятины.

СТУДЕНЬ. Блюдо холодного стола, приготавливаемое из телятины, говядины, свинины путем длительной варки и последующего максимального загущения бульона. Аналогичные блюда имеются и у других народов (см. *рэсол, мужужи, холодец*), но существуют национальные различия, касающиеся либо состава продуктов, приправ, либо методов приготовления.

Русский студень делают обычно из говядины или телятины. В областях РСФСР, близких к Украине и Белоруссии, используют и свинину. В студень идут голова и ножки животного. Их тщательно очищают, опаливают, моют несколько раз.

Для студня используют всю голову (включая мозги, язык) и все четыре ножки. Обычно в последнее время это условие не выполняется: на студень идут лишь отходы, что лишает его характерного вкуса и пищевой ценности, и при его приготовлении приходится применять желатин.

Вначале варят (6–8 часов) все части студня с луком, кореньями петрушки, лавровым листом, чесноком и черным перцем. Затем снимают мясо с костей, нарезают одинаковыми кусочками, как *саль-пикон* (см.), кости разрубают и продолжают доваривать их в бульоне.

Когда бульон уваривается до такого состояния, что ei*o по объему остается в посуде столько же, сколько и отдельно нарезанного мяса, его солят, (впервые), вливают чуть-чуть уксуса, настоенного на пряностях, вновь быстро доводят до кипения, сразу же снимают с огня, процеживают сквозь двойную марлю. Объем жидкости не должен превышать литра, если были точно положены все требуемые части целиком. Нарезанные мясо, мозги, язык ровно раскладывают одним толстым слоем в миске высотой не более 5–6 см, вместимостью 2–2,5 л, заливают процеженным бульоном, застуживают. Желатин для настоящего студня не нужен.

Едят студень с *хреном* (см.).

СУБПРОДУКТЫ. Современное торгово-канцелярское наименование побочных продуктов (потрохов, крови, голов, хвостов и ножек) крупного и мелкого рогатого скота и свиней, то есть все то, что остается на бойнях после первичной разделки туш. Субпродукты, как правило, идут в переработку на предприятия пищевой промышленности или, собранные в большие партии и рассортированные по видам, поступают на предприятия общественного питания и реже — в торговую сеть.

В настоящее время субпродуктами называют также отходы первичной обработки забитой домашней птицы — головки, гребешки, потроха, ножки, шейки.

СУДЖУК. Плоская колбаса из сухого, подвяленного мяса говядины и свинины, сдобренная пряностями, особенно красным жгучим перцем. Употребляется среди немусульманского населения стран юга Балканского полуострова и Ближнего Востока, в СССР — в Армении.

СУЗЬМА. Кисломолочный продукт, катык, отжатый от сыворотки. Внешне сузьма похожа на творог, но отличается от него вкусом, запахом, структурой и консистенцией, а главное — имеет совершен-, но иные свойства. Творог перерабатывается только в сыр, то есть по пути дальнейшего обезвоживания и превращения в более твердый пищевой продукт. Сузьму же можно превратить в катык (простым добавлением к ней сыворотки), в айран, еще более жидкую среду (путем прибавления к ней воды). Из сузьмы можно сделать не только сыр, но и масло.

Таким образом, сузьма соединяет в себе свойства творога, сметаны, сливок и кислого молока вместе взятых. Это — поистине гениальное изобретение тюркских народов, обусловленное тысячелетиями кочевой жизни и наблюдениями за продуктами молочного скотоводства.

СУЛА. Название березового сока, иногда слегка заброженного, распространенное в Западной Белоруссии.

СУЛОЙ (также — цеж, накисель). Жидкость (вода) с растворенной в ней полностью мукой, отцеженная и используемая как полуфабрикат для дальнейшей кулинарной обработки, например для варки овсяного киселя, для забраживания. Сулоем часто называют всякую мучную жижу, а также сырой настой солода, затор и пивную, квасную гущу, что неправильно с кулинарной точки зрения.

СУПЫ. Одна из самых многочисленных групп блюд, имеющих часто совершенно разный характер и объединяемых тем, что все они приготавливаются варкой, включают в себя не менее 50 % жидкости и используются преимущественно как первые блюда, за исключением хлебных и фруктовых супов, представляющих собой десертные, сладкие третьи блюда.

Различаются по способу приготовления.

В Западной Европе основной вид супов — бульоны и протертые супы-пюре. Для Восточной Европы характерны супы русского типа, так называемые заправочные, которые включают в себя какой-либо отвар (мяса, рыбы, грибов), сваренные в нем основные продукты и заправку из нескольких (от 5 до 20) компонентов, — овощей, круп, пряных трав, жиров и т. д. Таковы, например, щи, борщ, наиболее характерные славянские супы. Помимо заправочных, в число супов русского типа входят также тюри, окрошки, ботвиньи, уха, похлебки, кальи, солянки, рассольники. (К этой группе примыкают молдавские и румынские чорбы.)

В Грузии распространены супы с яично-кислой заправкой (чихиртма) на основе бульонов, но имеются и заправочные (харчо). Для Азербайджана и восточной Грузии, а также Северного Кавказа характерны горшечные супы, приготавливаемые в духовке методом запекания (пити, чанахи, путук).

В Средней Азии основной тип супов — "жареные", мясная и овощная часть которых вначале жарится на масле, а затем заливается водой, и кисломолочные: отваренная крупяно-овощная часть заливается вместо воды кисломолочными продуктами (катыком, сметаной).

В Китае и Японии преобладают комбинированные супы. В готовый горячий бульон уже за столом вводят различные отдельно отваренные и подаваемые холодными и сухими мясо, рыбу, трепангов, крабов, креветок, рис, ростки бамбука, пряности, овощи, из которых каждый желающий может составлять набор для своего индивидуального супа. Поэтому на Дальнем Востоке нет определенных рецептов супов, существуют только рекомендации по наиболее рациональному или традиционному

составу этих блюд.

СУРОВЕЦ. Квас, приготавливаемый из ржаных отрубей, ржаной муки и закваски и применяемый для украинского борща *чорбы, окрошек* (см.).

СУФЛЕ (от франц. souffle — воздушный пирог). Растертые в пудру или полужидкие продукты, взбитые в пену. Суфле чаще всего делают из яиц с разными ароматическими добавками. Поэтому в меню ресторанов под суфле понимают только взбитые белки с различными добавками и крем из них. В кулинарном же отношении в суфле, то есть в пенистую массу, могут взбиваться и другие продукты, даже мясо. Как кулинарный термин суфле — это пенообразное состояние.

СУХАРИ. Высушенный специально с целью дальнейшего хранения либо кулинарного применения для различных блюд хлеб. В сухари, предназначенные для хранения, превращают свежий, нележалый, мягкий хлеб в слабо нагретой духовке, нарезав его ломтями не толще одного сантиметра, с нетронутой коркой. Если готовятся сухари для кулинарного применения, то корку как у белого, так и черного хлеба перед сушкой обрезают.

СЫВОРОТКА. Побочный продукт при скисании молока, выделке творога и сыров, а также при сбивании масла (сыворотка — пахта). Содержит много питательных веществ.

В молдавской кухне сыворотка идет на приготовление супа *сыр-бушки* (см.), в котором заменяет воду, в белорусской кухне ее используют для холодных супов.

СЫРБУШКА. Молдавское блюдо, суп из сыворотки, кукурузной муки и лука с морковью. Чтобы мука не заваривалась комом, ее засыпают в кипящую сыворотку ситом. Сырбушка имеет приятный кислый вкус.

СЫР. Конечный продукт переработки творога, прошедший различные стадии созревания и выдержки, а затем получивший покрытие или тару, специально приспособленную для хранения этого продукта длительное время.

Сыры — очень древнее изобретение пастушеских и скотоводческих народов, имеют массу разновидностей и отличаются, прежде всего, исходными продуктами.

Сыры приготавливают из овечьего, козьего, коровьего, лошадиного, ослиного, верблюжьего молока: из цельного, снятого, обезжиренного, сыворотки, из смеси цельного и снятого молока, цельного и сыворотки, из различных комбинаций всех этих видов молочных продуктов.

Разнообразны и способы обработки сыров: их выдерживают в рассолах в бурдюках, в кувшинах, в деревянных бочках, в известковых ямах, в ларях с овсяной мукой, в горных пещерах с

особым климатом и т. д. и т. п. Сыры обрабатывают различной микрофлорой, в результате чего они приобретают не только разный запах, вкус, консистенцию, но и характерный цвет — белый, желтоватый, желтый, светло-коричневый, коричневый, серый, черный, зеленовато-бирюзовый, голубой с прожилками, красновато-палевый или почти синий.

Существует свыше двух тысяч сортов сыров. Вид сыра, его вкус, особенности зависят не только от секретов обработки, но и от климата страны, где дают молоко коровы и где сыры зреют. Поэтому швейцарский сорт сыра эмменталь, приготовленный в Финляндии или в СССР, будет значительно отличаться от истинного швейцарского, полученного из альпийского молока в условиях высокогорья.

Кулинарное применение сыров (помимо буфетного, закусочного) также разнообразно. Лапша, макароны и подобные блюда из отварного теста требуют сырной добавки, иначе они перестают быть самостоятельными кушаньями.

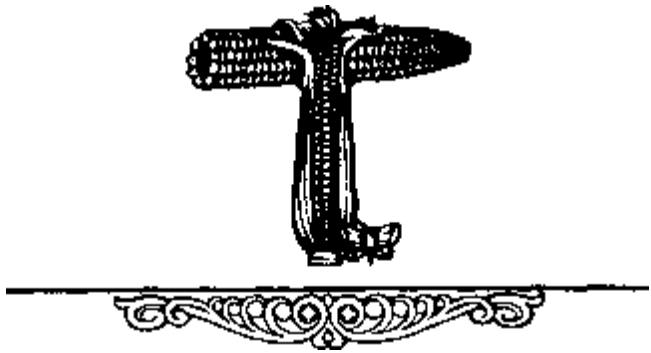
Запекание или гратинирование многих мясных, рыбных и овощных блюд невозможно эффективно произвести, не посыпав их сверху тертым сыром, который дает плотную, вкусную и герметическую корочку.

Сыры мягкого типа вроде рокфора, некоторые плавленые применяются для овощных супов, супов-пюре.

Всевозможные сыры, как ассорти, составляют обычно завершающую стадию обеда, их подают после десерта или непосредственно перед ним.

СЭНДВИЧ (от английск. — sandwich — помещать что-то посередине, вставлять между). Английское и современное общеевропейское название бутерброда, то есть ломтика хлеба с маслом и какой-либо мясной или рыбной накладкой. Сверху сэндвич может быть также прикрыт куском хлеба либо листиком салата, сельдерея, кресса, шпината и смазан какой-либо острой начинкой.

Т



ТАВРАНЧУК (таранчук, таганчук). Старинное блюдо русской кухни, известное с XV в. С конца прошлого столетия стало выходить из употребления. Тавранчук мог быть и мясным, и рыбным, однако суть не в составе продуктов, а в способе их приготовления. Правильнее это блюдо называть таган-чук — то, что приготавливается в тагане, то есть в керамической, глиняной сковороде-миске, в тигле. Тавранчук готовили в горшке в русской печи длительным томлением.

Состав рыбного тавранчука: рыба, немного воды, иногда полстакана молока, лук, петрушка (ко-, рень), укроп; мясного — стакан кваса, лук, соленые огурцы и те же пряные травы. Рыбу использовали разную — судака, щуку, окуня, сазана; мясо — большей частью баранью грудинку.

Загерметизированный *меланжем* и *абесом* (см.) тавранчук ставили в вытопленную печь на несколько часов.

С исчезновением русской печи вначале в городах, а затем и в сельской местности блюдо вышло из обихода, ибо при наплитном приготовлении оно получалось невкусным. Тавранчук надо готовить в духовке газовой плиты. Время выдержки — 45 минут для рыбного и 1,5 часа для мясного.

ТАПИОКА. Крахмалоподобный экстракт, получаемый из корней маниоки, представляющий собой полупрозрачные крупинки неправильной формы. Тапиока быстро варится. Каша из нее — питательное, диетическое блюдо для детей и больных (на литр жидкости необходимо от 70 до 75 г тапиоки). В западноевропейской кухне применяется также для супов, бульонов, при приготовлении *антреме* (см.). На мировой рынок поставляется в основном Бразилией, Гайяной и странами, расположенными на Антильских островах.

ТАРАТОР. Болгарский холодный суп, приготавливаемый из ка-тыка (йогурта, болгарского молока), измельченных огурцов и

пряностей (чеснок, укроп, лук). Аналогичен холодным кисломолочным супам народов Средней Азии (см. *чалоп)*. Для особой консистенции и вкуса в таратор добавляют немного растительного масла, уксуса и растертых в муку орехов.

ТАРТИНКА. Небольшой горячий бутерброд — ломтик поджаренного на растительном или сливочном масле черного или белого хлеба, на который кладут кусочек отварной или жареной рыбы, отварной печени (или намазывают паштет из нее), обсыпают тертым сыром и запекают в духовке. Тартинки подают обычно на ужин или как закуску на массовых приемах, а также в кафе — к чаю, кофе.

ТАРТАЛЕТКИ. Небольшие корзиночки из теста, которые наполняются различными начинками — мясными, рыбными, грибными, овощными, заправленными соусами и пряными приправами. Едят тарталетки вместе с корзинками, на изготовление теста которых идет много масла, яиц, сливок.

Порой корзинки тарталеток приготавливают на маргарине и воде, вследствие чего они становятся невкусными и в этом случае выбрасываются.

Тарталетки являются изобретением итало-австрийской кухни. В основе их лежит идея неаполитанской манеры подачи всевозможных остатков, а иногда и просто гарниров, которую венская и французская приспособили для декоративных целей.

В ресторанах тарталетки выпекают большими партиями в специальных маленьких формочках. Для этого формочки устанавливают плотно друг к другу, смазывают изнутри маслом, и на них сразу кладут, как платок, тонко раскатанное в огромный блин тесто. Прокатывают его скалкой так, чтобы врезалось в каждую формочку, и доминают руками. Затем формочки покрывают сверху промасленной бумагой и ставят в духовку на полчаса. Перевертывают формы, вынимают из них тарталетки.

Состав тарталетного теста: 250 г мукй, 180 г масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сливок, 0,5 чайной ложки соли.

ТВОРОГ. Молочный продукт, получаемый путем отцеживания сыворотки от простокваши.

ТЕЛЬНОЕ. Филированная рыба, а также изделия и блюда из нее. Рыбное феле измельчить (изрубить) на кусочки разной величины, сдобрить луком, черным перцем, укропом, завернуть в оболочку из полотна (салфетку), марли или в рыбью кожу (обычно кожу щуки, судака), крепко обвязать шпагатом, отварить в подсоленной воде или слегка обжарить в масле после отваривания.

ТЕМПУРА. Блюдо японской кухни, наиболее известное за пределами страны. Часто оно неверно отождествляется с

главными особенностями японской кулинарии. На самом деле темпура — блюдо, аналогичное швейцарскому семейному *фондю* (см.), для приготовления которого используются та же посуда и приборы, те же приемы кулинарной обработки, но иное пищевое сырье. Если в фондю основной продукт сыр, то в японской темпуре — рыба, кусочки филе, приготовленные заранее для каждого участника трапезы и обжариваемые им самим во фритюре тут же, за столом. Кусочки должны быть небольшими — чтобы их можно было класть в рот не откусывая. Подают их с ростками бамбука, рисом.

Для темпуры также используются крабы (филе) и фрикадельки, приготовленные из смешанного фарша — мяса, риса, каштанов и яиц — своего рода маленькие (с вишню величиной) клецки, обжаренные во фритюре.

ТЕФТЕЛИ. Шарообразные котлеты из мясных или рыбных *фаршей* (см.), крупнее *фрикаделек* (см.) — величиной от грецкого ореха до небольшого яблока. От котлет их отличает не только форма, но и два кулинарных признака. Во-первых, тефтели панируются в муке, а не в сухарях. Лучшая мука для тефтелей, если их обжаривают, — рисовая, на втором месте — пшеничная. Во-вторых, в отличие от котлет и фрикаделек тефтели формуют не только из мясного и рыбного фаршей, но и. добавок к ним — крупяных (чаще· всего — отварного риса) или овощных (мелких кусочков помидоров, картофельного пюре), которые создают и внешнее, и вкусовое отличие, а также чисто кулинарные последствия: тефтели благодаря большей рыхлости фарша быстрее становятся готовыми.

Еще одна часто встречающаяся особенность приготовления тефтелей — это подача их вместе с жидкостью — в соусе или в бульоне. Особенность эта — в происхождении самих тефтелей. Если котлеты заимствованы из французской ресторанной кухни, где они были особым блюдом с сопутствующими картофельными гарнирами и потому не требовали никаких подливок, то тефтели — из народной кухни тюркских народов. Там, где они были изобретены, их варили в общей гуще котла и подавали на блюде вместе с густой подливой, близкой по консистенции к соусу. Эта традиция сохраняется и в современных европейских кухнях, хотя иногда их (автоматически) поливают не тем соусом, в котором они варились или должны были вариться, а какой-нибудь инородной подливкой, что, естественно, портит блюдо, ибо несвойственно, не подходит ему по вкусу. Самый естественный соус для тефтелей — жареный лук, помидоры, порей, сельдерей, чеснок в мясном бульоне, загущенные мукой и подкисленные сметаной или соком фруктов.

ТИМБАЛ. Основа, резервуар из теста. Тимбалы применялись для различных видов блюд и кондитерских изделий (ассорти из мяса или дичи, масседуанов, печений в кремах, тортов полужидкого типа, ассорти из конфет, цукатов и кремов), которые, с одной стороны, в силу имевшихся в них жидких и полужидких сред должны были находиться в "посуде", впитывавшей в себя излишнюю часть жира, соуса, крема, а с другой стороны, были бы красиво оформленными.

В западноевропейской кухне XVIII–XIX вв. украшательство, заимствованное от французской придворной кухни, считалось хорошим тоном. Умение выпекать тимбалы требовалось и от повара, и от кондитера.

Что же касается приемов изготовления тимбалов, то они были заимствованы французской кухней у итальянцев, вероятнее всего, у неаполитанцев. Само название — тимбал (то есть бубен) дано французами по сходству его с бубном: и тот, и другой представлял собой невысокий и небольшой по окружности цилиндр, полый внутри. Французы использовали не только принцип приготовления пиццы и *неаполитанских тортов* (см.), но и изобрели также способ делать пустой пирог. Пространство формы, в которую вкладывалось тим-бальное тесто, заполняли сухим горохом — единственным нейтральным пищевым продуктом, который не разбухал и не осаживался при выпечке в духовке и в то же время не передавал ему своего запаха. После выпечки горох высыпали из тимбала, а вместо него клали необходимый наполнитель.

ТКЛАПИ (груз., рус, — левишник, лавашник, кислая пастила). Сухофрукт, непременный компонент ряда блюд грузинской и других закавказских кухонь. Тклапи приготавливается из слив алычи или ткемали путем протирания спелых плодов сквозь волосяное (или любое неметаллическое) сито. Полученная масса (без кожицы) наносится слоем толщиной менее 1 см на специальные дощечки из лиственных пород деревьев и смазанных растительным маслом, которые выставляют на солнце для подсыхания. Если слой пасты из алычи при высыхании сильно истончается, то сверху на него вновь наносят массу. Подсохшее, — но еще эластичное тклапи снимают в виде листа с доски и подсушивают еще немного на воздухе с тыльной стороны до полной сухости, признаком которой является равномерное потемнение цвета массы с обеих сторон и исчезновение ее мазкости. Толщина готового тклапи не более 3 мм. Хранят его свернутым в трубку и завернутым в чистый редкий холст, в сухом проветриваемом помещении.

Тклапи легко отламывается от целого листа. Дозируется в

квадратных сантиметрах или "кусочках". Например: "добавить кусочек тклапи величиной с пол-ладони".

Тклапи применяется в харчо, в других грузинских и армянских супах, а также как добавка к закавказским соусам и подливкам, предназначенным для мяса, риса, овощей, птицы.

Способ применения тклапи: вначале кусочек тклапи разводят в небольшом количестве (полстакана) чуть теплого бульона, воды или другой жидкости до полного растворения, а затем этот концентрат вливают в суп, подливку, соус или иное блюдо.

Подобный тклапи по виду и технологии продукт изготавливают также в Среднем Поволжье (Костромской, Горьковской областях, в Марийской, Мордовской, Чувашской и Татарской АССР). Сырьем для него служит земляника. Получаемый продукт носит местное название — левишник, применяется в кондитерских изделиях.

При правильном хранении тклапи не теряет своих вкусовых, ароматических качеств и общей кондиции весьма длительное время — до трех лет.

ТОЛОКНО. Русское и белорусское название муки (чаще всего — овсяной), получаемой толчением, а не размалыванием. Толоконная мука отличается от смолотой лучшим вкусом, большей питательностью. В ней сохраняются все фракции зерна, в то время как в смолотой муке первые, наиболее питательные обдирные фракции часто идут в отходы.

Толокно можно употреблять в пищу без дополнительной тепловой обработки.

ТОМЛЕНИЕ. Приготовление блюд из мяса, рыбы или овощей медленным, длительным тушением в русской печи при постепенно падающей или длительное время постоянной температуре. Все томленые блюда отличались прекрасным вкусом.

Томление иногда имитируют в духовке, периодически подливая кипяток в блюдо, продлевая тем самым процесс тушения и замедляя выпаривание. Однако блюдо, приготовленное таким образом, сильно уступает по вкусу настоящему томленому.

ТОРТ. Кондитерское изделие из сдобного теста с кремом, фруктами и т. п. Первые торты — итальянского происхождения. По-итальянски кондитер — это приготовитель тортов — тортайо.

Торты — обычно крупные (иногда до метра в диаметре) изделия, имеющие разнообразную форму — низкого цилиндра, пирамиды, конуса, параллелепипеда и др. Общий внешний признак тортов — декоративно обработанная поверхность.

Все торты в кондитерском отношении можно разделить на следующие разряды:

1. Настоящие торты, или торты, выпекаемые целиком. Это, по сути дела, сладкие пироги, чаще всего полуоткрытые или закрытые, а также сплошные изделия из куличного теста, которые после выпечки лишь слегка покрывают глазурью, кладут на них *цитронаты* (см.) и т. п. Их сладкая часть состоит из варенья, орехов, меда, а тесто в большинстве случаев дрожжевое. Эти торты лучшие по качеству, так как приготавливаются из натуральных высококачественных продуктов путем длительной, тщательной обработки теста.

2. Торты итальянского типа (см. *неаполитанский торт*), у которых тестяная часть — дно, внешняя оболочка (стенки), верхняя крышка — выпекается отдельно от сладкой части — фруктовой, кремовой и затем заполняется любой начинкой в холодном виде. Итальянские торты могут проходить в собранном виде и кратковременную вторичную тепловую обработку, цель которой — либо сплавить разнородные материалы, либо заглазуро-вать их поверхность. (О приготовлении основы из теста для тортов итальянского типа см. *тимбалы*.)

3. Сборные торты. Самая распространенная и самая разнообразная группа тортов, приготавливаемых из разных материалов, но по одному способу: они монтируются из теста разных видов, выпекаемого, как полуфабрикат, которое затем накладывается слоями и обрабатывается (пропитка, промазка, подпрессовка, нанесение декоративных узоров, глазури и т. д.).

По применяемому тесту эта группа делится на следующие виды тортов:

Французские торты. Делаются из бисквитного или слоеного теста. Бисквитное тесто может быть с добавками (кофе, какао, миндаль) и разного цвета — яичножелтого, светло-коричневого, темно-каштанового. Нарезается оно узкими плашками горизонтально из крупных бисквитов так, чтобы в торте было три слоя. Слои пропитывают сиропами, содержащими ром или коньяк, а затем накладывают друг на друга, поочередно промазывая мармеладом, вареньем, кремами.

Слоеное тесто выпекают коржами или листами, которые накладывают друг на друга, промазывая их более жидким кремом.

Венские торты. В принципе делают так же, как и французские, но используют для основы тортов дрожжевое венское тесто, а в бисквитах, и особенно в слоеном тесте, и в вафлях применяют промазку из взбитых сливок. Вместо варенья и коньяка для промазки и пропитки применяют преимущественно молочно-шоколадные и молочно-кофейные сочетания, комбинации взбитых сливок с яичными кремами.

Вафельные торты. Состоят из вафель с кофейной или шоколадной плотной и лишенной влаги промазки, для которой чаще всего используется наскоро приготавливаемая *ганажевая масса* (см.). Эти торты удобно транспортировать, они долго хранятся, но однообразны по вкусу.

Песочные торты. Приготавливают из отдельно выпекаемых коржей — плашек песочного теста, монтируемых затем в торт, как и бисквитные. Промазка между коржами — фруктово-ягодная, мармеладная. Сверху торты покрывают простой сахарной глазурью, а затем украшают кремом или аппликациями.

Жидкие торты. На дно глубокого фарфорового блюда кладется слой бисквитного теста, затем посуда заполняется небольшими кусочками (иногда обрезками) любой формы и величины от бисквитов, орехового печенья, бабок, так чтобы между кусками было как можно больше зазоров. Когда посуда заполняется почти до краев, заливают вначале коньячный сироп, затем жидкий мармелад и, положив еще слой кусочков разного печенья, до краев заливают ее масляно-яичным сладким кремом. На поверхность торта можно положить цукаты, цитронаты, молотые орехи и поставить его на сутки в холодильник.

Творожные торты. Торты;· выпекаемые целиком из творожномучной массы с добавлением соды. Поверхность их. декорируется так же, как и у обычных тортов из теста.

Приемы декорирования тортов

Глазирование поверхности (верхней крышки торта) яичным белком, плотным кремом с последующим подсушиванием.

Аппликация — наложение готовых декоративных элементов (шариков, листиков, звездочек и т. п.) из шоколада, карамели, цукатов, цитронатов и т. д.

Декорирование кремом (кремами) при помощи кондитерского мешка, шприца и набора корнетов, с использованием заранее приготовленных трафаретов из бумаги или картона, рисунок которых кондитер повторяет на торте.

ТРЕСКА. Морская рыба с белой плотной мякотью. Треска — отваренная или тушеная — национальное блюдо норвежцев и исландцев. Чтобы предотвратить вытекание из рыбы сока при жаренье и тушении, обмазывают тушку или куски филе в смеси растительного масла, вина, топленого сала, горчицы, перца, соли. Другой способ — обертывают ее листиками бекона и тушат с лавровым листом и луком в закрытой жаропрочной посуде в духовке в течение 30 минут. Треску по-исландски подают с отварным картофелем и сливочным маслом.

ТРЮФЕЛИ. 1. Грибы пирамидальной или ромбовидной формы, растущие в буковых или дубовых лесах под землей (на

глубине 5—20 см от поверхности). Трюфели собирают при помощи специально тренированных собак и свиней.

2. Шоколадные конфеты, по форме и цвету напоминающие трюфели-грибы.

ТУРОНЫ. Вид мелкого печенья испанского изобретения (сходного с безе). В русской кухне его иногда называли "испанским ветром". В отличие от безе туроны содержат муку и меньшее количество белков по отношению к сахару, а также требуют иной технологии приготовления.

Состав: 8 белков, 400 г сахарной пудры, 50 г пшеничной муки, цедра.

Приготовление. Сахар и белки взбить, чтобы масса увеличилась втрое. Когда она будет готова, добавить пряности или эссенцию с определенным ароматом и продолжать взбивать. В еще теплую массу добавить небольшими порциями муку, тщательно перемешать и через кондитерский мешок выдавить различные фигурки на смазанный маслом и подпылен-ный мукой лист. Дать им подсохнуть, и как только на поверхности туронов образуется корочка, поставить в духовку на легкий жар — либо в предварительно нагретую и выключенную, либо на нижнюю ступеньку и с открытой дверцей. Как только туроны зарумянятся, дать им остыть минут 10, затем отделить от листа, ударив по нему ложкой сбоку.

Туроны можно подкрашивать кофе, какао, шоколадом и использовать как элементы аппликации *тортов* (см.).

ТУТТИ-ФРУТТИ. Принятый в международной ресторанной кухне итальянский термин для обозначения какого-нибудь сборного блюда, представляющего собой полный набор разных пищевых продуктов, относящихся, однако, к одному типу, например из продуктов моря (крабов, креветок, мидий, кальмаров и т. д.), салат из различных фруктов (ананасов, персиков, абрикосов, черешен, вишен, слив) или салат из разных ягод (земляники, малины, клубники) и т. д. Когда это касается плодов и ягод, то наименование "тутти-фрутти" (все фрукты) не поясняется.

Когда речь идет о широком наборе других пищевых продуктов, в меню к названию блюда дается пояснение: тутти-фрутти мясное (мясное ассорти), мороженое тутти-фрутти (то есть разные сорта мороженого и притом разноцветные).

ТУШЕНИЕ. Широко распространенный во всех кухнях мира тип тепловой обработки, в основном мяса и овощей.

Для тушения продукт (мясо, овощи) нарезают кусочками, которые вначале обжаривают на сильном огне до образования корочки, а затем помещают в смесь масла, на котором они

жарились, и воды и медленно нагревают под крышкой до полного или частичного выпаривания воды. Тушеные продукты отличаются мягкой консистенцией, хорошим вкусом. При их приготовлении можно широко использовать пряности и приправы. Однако само тушение требует значительного времени, особенно мяса — не менее 1–1,5—2 часов, а иногда и более.

Тушат чаще немолодое мясо и притом непервосортных частей туши.

ТЫКВА. Овощное бахчевое растение, мякоть которого используют для приготовления пюре. Вначале тыкву нарезают на кубики и отваривают под крышкой на медленном огне в небольшом количестве воды до ее полного выпаривания. Протирают в пюре, отделяют твердые частички, добавляют немного сахара и щепотку соли. Такое пюре — основа для гарниров и самостоятельных блюд. Чтобы устранить сладковатый тыквенный привкус, нужно проварить пюре с небольшим количеством мясного бульона и добавить муки или каши — манной, пшенной, рисовой или картофельное пюре. Необходимо также добавить лук, петрушку, сельдерей, чеснок и перец или томатный сок (соус, пасту).

ТЮРЯ. Холодный суп русской и белорусской кухонь. Основой его является квас. Обязательные компоненты: черный хлеб, лук, соль. К ним может добавляться тертая редька.

У

УИПС (от англ, whip — взбивать). Десертное блюдо английской кухни, получившее с начала XIX в. собственное название доя отличия от блюд венской кухни, в которых обязательным компонентом были взбитые сливки. В уипсах взбивают фруктово-яичную смесь.

Рецепт уипса

Состав: 200 г сахарной пудры, 2 апельсина, 1 лимон (сок и половина цедры от него), 90 г виноградного вина, 1 столовая ложка рома, 6 желтков, 4 белка, 8 г желатина (в пудре).

Приготовление. Сахарную пудру, цитрусовые, вино и ром смешивают с желтками над огнем до загустения, добавляют желатин, взбитый с белками в плотную пену. Массу выкладывают в блюдо-форму, смазанную миндальным маслом или водой с добавлением миндальной или иной эссенций (например, земляничной) для придания аромата, в основном пене белка.

УКРОП. Пряное огородное растение, трава, широко используемая в качестве ароматической приправы во всех кухнях мира и практически во всех видах блюд, кроме десертных. В русской и западноевропейской кухнях укроп применяется в основном в салатах и супах; в финской и прибалтийской — в рыбных блюдах, причем в большом количестве как один из главных компонентов; в восточных — меньше, и в основном в мясных тушеных блюдах и в кисломолочных. В русской кухне укроп — одна из основных пряностей во всех видах солений — огурцов, грибов, помидоров. Для этого используют старые стебли растения, отцветшего или цветущего. Укроп может хорошо сохраняться в сушеном и полуконсервированном виде (с солью, в засмоленных горшках и т. д.).

УКСУС. Водный раствор уксусной кислоты. Широко применяется в кулинарии как приправа. Однако ею следует пользоваться очень осторожно и лучше избегать там, где это

возможно. Незаменим уксус только при приготовлении маринадов.

Обычно в продажу уксус поступает в виде эссенции 80 %-ного содержания либо в виде 6 %-ной столовой уксусной кислоты. В обоих случаях кислоту и эссенцию следует разводить до 3 %-ной, что считается нормой при применении в блюда. Когда в рецепте содержится указание на то или иное количество уксуса, например 1 столовая ложка, то это означает, что речь идет о 3 %-ной уксусной кислоте.

Уксус промышленного изготовления нуждается в домашней обработке. С этой целью его настаивают задолго до употребления на различных пряных травах — чаще всего на эстрагоне, базилике, чесноке, укропе, петрушке, сельдерее или на их смесях, а также на перце (красном), корице, имбире, цедре, тимьяне, чабере и др. Существуют сотни рецептов настоя уксуса на пряных травах, но во всех них, по существу, используются одни и те же растения, меняются лишь их дозировка и время выдержки. Чем дольше настаивается уксус, тем крепость его уменьшается, смягчается острота, а вкус и аромат улучшаются.

В обработанном виде уксус примнгяется в маринадах, грибных солениях, в мясных и рыбных блюдах, салатах, винегретах, как приправа к студням, заливным, холодцам.

УЛИТКИ. Моллюски, используемые в пищу во всех странах Южной Европы. В пищу идет так называемая виноградная улитка, питающаяся молодой, нежной листвой плодовых и ягодных растений. Подобные улитки, живущие на листве приречных кустарников, например на иве, тальнике, ольхе, распространены и в средней полосе, но в пищу они не употребляются.

Для препарирования улиток необходим особый инструмент и посуда (см. *эскарготьерка*). Их отваривают, обжаривают, запанировав, во *фритюре* (см.).

Улитки — постоянный элемент в меню ресторанов болгарской, румынской, греческой и югославской кухонь и почти обычное блюдо французской кухни.

Основная особенность технологии приготовления улиток состоит в том, что их предварительно отваривают в воде, а затем тушат в течение часа в виноградном вине с маслом и овощами.

УРАМА. Татарское наименование хвороста в виде лапшевидных спиралек. Блюдо заимствовано из русской и украинской кухонь. См. *вергуны.*

УСТРИЦЫ. Съедобный морской моллюск, имеющий двустворчатую раковину. Блюдо французской и бельгийской кухонь. Получило распространение во всем мире как блюдо ресторанной кухни. В дореволюционной России было популярно в

дворянской среде. Устриц привозили из Франции. В советской кухне блюдо не привилось.

Едят устриц живыми, сбрызнув лимонным соком. Показателем их свежести является плотно закрытая раковйна. Если в ней есть хотя бы крохотная щель, значит, продукт испорчен. Открывают раковину специальным ножом.

Выпускаемые рядом стран консервированные устрицы — это уже отваренный или обжаренный полуфабрикат, который подобно крабам и мидиям используют для салатов, супов, винегретов в мелко нарезанном виде.

УСЯНМЯНЬ. Китайская составная пряность, так называемый порошок пяти специй: корица, укроп, гвоздика, бадьян и солодковый корень (желтый корень, или уральская солодка).

Смесь имеет пряно-сладковатый аромат, сообщающий "китайский колорит" большинству национальных блюд. Применяется как к мясу (особенно свинине), так и к домашней птице (утке), к десертным блюдам, состоящим из фруктов и риса.

Усянмянь — "мягкая", нежная приправа, в противоположность другой китайской смеси пряности — хуацзея (порошок четырех специй: лук, перец, имбирь, бадьян), интенсивной по вкусу добавки.

УТКА. Домашняя и дикая птица, используется в основном для жаренья и тушения. (В отваренном виде менее вкусна.) Поэтому лучшие блюда из утки различных национальных кухонь связаны именно с этими традиционными приемами кулинарной обработки (они способствуют более полному выявлению качеств мяса), а также с добавлением картофеля, риса, яблок, абрикосов, слив, которые в процессе приготовления поглощают жир, нейтрализуют или устраняют специфический запах птицы, особенно дикой (см. *ыштыкма)*.

Наибольшую международную известность получило классическое блюдо китайской кухни — утка по-пекински.

Специально откормленных и подготовленных уток определенного веса (2–3 кг) подвешивают в духовке, оборудованной крючками и лотками для собирания стекающего жира, и грилируют 30–40 минут.

Обжаривание не представляет сложности. А вот предварительная холодная обработка птицы требует времени, навыков, умения, так как включает в себя такие специфические операции, как: вдувание воздуха через очищенный зоб, удаление внутренностей не через брюшную полость, а через разрез под правым крылом, промывка изнутри водой через анальное отверстие и наполнение утки жидкостью перед грилированием, а также подготовка кожи до посадки в печь.

Кожу обрабатывают кипятком и соевым соусом дважды фактически в течение двух суток с двумя перерывами по 12 часов, требующимися для подсыхания ее естественным образом (без вытирания или подсушивания). Приготавливать таким сложным образом одну или две-три тушки нерационально.

В нашей стране в Средней Азии, и особенно в Закавказье, уток и гусей практически не употребляют в пищу. А вот в России, Белоруссии, на Украине — это любимое домашнее блюдо. Нередко оно украшает праздничный стол.

В настоящее время утки в большинстве случаев поступают в торговую сеть замороженными. Необходимо правильно их оттаивать.

Утку размораживают медленно, при комнатной температуре, причем если она в пакете, то не снимают его, а только вскрывают. Как только птица оттает, ее немедленно надо готовить: очистить, срезать лишний жир в брюшной части, если надо, слегка опалить, затем изнутри натереть смесью соли, перца, майорана, тмина. Растопив в сковороде немного жира с подсолнечным маслом, обжарить тушку равномерно со всех сторон, пока не подрумянится.

Подготовленную таким образом птицу кладут в жаропрочную утятницу на одну сторону, а через 15 минут переворачивают на другую, через 15 минут кладут на спину и снова тушат 15 минут при закрытой крышке. При каждом переворачивании ее обильно поливают образовавшимся соком. После обжаривания на спине проверяют степень готовности: большой иглой слегка прокалывают кожу на мёсте соединения горла с грудью — если выступит светлая и чистая капля сока, то утка готова. Поливают ее снова соком и жиром и оставляют в духовке без крышки подрумяниться. После этого обмазывают равномерно перышком, смоченным в ледяной воде и затем коньяке, и снова ставят на 2–3 минуты в духовку — чтобы появилась хрустящая корочка — и подают к столу.

Вместе с уткой можно тушить картофель и капусту, антоновские яблоки либо в той же посуде, если она достаточно широка, либо в посуде рядом, отливая туда излишки сока и жира от птицы и используя срезанный излишний жир. Яблоки и картофель можно тушить и внутри тушки.

Если утка старая, то лучше тушить ее не по 15, а по 20 минут на каждой стороне.

УХА. Русское национальное блюдо, отвар из свежей пресноводной рыбы. Отличается от рыбных супов и других жидких рыбных блюд русской кухни — *ботвиньи, кальи, солянки* (см.) как технологией приготовления, так и составом,

композицией продуктов.

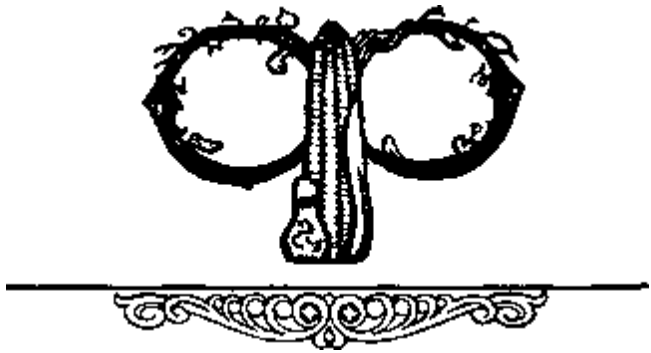
Для ухи, в принципе, пригодна только свежепойманная или даже живая рыба (например, в стерляжью уху). Готовят уху из одного сорта рыбы, отсюда и ее названия: стерляжья, окуневая, осетровая, судачья, сиговая. При этом в уху идет только так называемая сладкая, или белая, рыба. Исключаются сорта, которые по русской народной терминологии причисляются к черной рыбе, то есть лещ, пескарь, уклейка, плотва, налим — из них можно готовить лишь рыбный суп.

В практике ресторанов иногда варят уху на бульоне из костистой рыбы или головизны, затем процеживают его и доваривают в нем филе от хороших сортов рыбы — либо красной, осетровой, либо судака. Такое блюдо нельзя назвать ухой — это типичный суп типа *фюме* (см.). В уху. не употребляют овощей, кроме лука (целой луковицей). В редких случаях кладут целиком одну-две картофелины — когда уха готовится из рыбы, выловленной хотя и недавно, но уже не ЖИВОЙ. Виды русской региональной ухи: уха из снетков (или чудская уха), распространенная в Псковской и Ленинградской областях, уха из сущика — мелких сушеных в русской печи окуньков и ершей (в Карелии, Архангельской и Вологодской областях). Эти виды ухи имеют свой особый, неповторимый вкус и также приготавливаются, как чистые бульонные прозрачные супы, только с луком. Все виды ухи готовятся очень быстро — от 12 до 20 минут после вскипания воды. Свежую рыбу кладут в холодную воду, не очищая от чешуи (при медленном нагревании она распускается без остатка, давая ухе ее навар и вкус).

УШКИ. Поварское и отчасти бытовое старое наименование мелких пельменеобразных изделий в виде небольших треугольников из лапшевого теста, начиненных чаще всего жареным луком или грибами. Использовались в качестве засыпки в литовские борщи или куриные бульоны, применялись в основном в старолитовской, польской и белорусской городской кухнях.

В отличие от пельменей тесто для ушек нарезали не кружками, а небольшими квадратиками. Ушки, приготовленные с мясным фаршем, напоминали белорусские, литовские колдуны (колтунаи).

Ф



ФАЗАН. Птица семейства куриных. Принадлежит к дичи, отличающейся высокими гастрономическими качествами мяса: быстро варится, обладает приятным ароматом и вкусом, хорошо упитана и потому почти не нуждается в· *шпиговании* и *маринование* (см.). Фазанов обычно жарят на противнях или в лотках, поливая стекающим с них соком, а также фаршируют фруктами и рисом.

Блюда из фазана считаются лучшими в меню ресторанов мира: жаркое из фазана, фазаньи грудки (филе), паштет из фазана (используются обрезки мяса с крыльев, ног, горла и ливер) распространены как народные во французской, грузинской, азербайджанской и иранской кухнях. Узбеки и таджики используют мясо фазана, отделенное от костей и кожи, в плове.

Лучшим считается кавказский фазан. В продаже бывает с октября до середины января.

ФАРШ. 1. Сырое молотое мясо. Фарш называют всегда по виду животного, мясо которого измельчается: свиной, говяжий, бараний, телячий, куриный, гусиный, утиный, перепелиный, куропатковый, рыбный. Последний готовят только из частиковых и морских рыб (из ценных пород фарш не делают). фарш получают в основном, пропуская мясо через мясорубку.

2. Измельченные грибы, овощи, фрукты.

ФАРШИРОВАНИЕ. Приготовление *начинок* (см.) и использование их в блюдах и изделиях. Фарширование предполагает наличие какого-либо целого продукта, например: курицы, утки, гуся, индейки, рыбы, тыквы, кабачка, из которого вынимают внутренности или семена и заполняют образовавшуюся полость начинкой из овощей, фруктов, крупы или из частей этого же продукта, но измельченных и сдобренных пряностями, чтобы они по вкусу отличались от пищевой оболочки.

Фарширование может быть полным — если используют лишь внешнюю оболочку того или иного продукта (например, кожу курицы или щуки), а в начинку идет мясо птицы или рыбы, превращенное в фарш и перемешанное с рисом, сухофруктами, свеклой, луком и т. д. Фарширование может быть обычным, или естественным, когда начинкой заполняют какую-либо полость — желудок коровы, теленка или овцы или из утки или гуся вынимают внутренности и кладут вместо них целые яблоки. И, наконец, фарширование может быть частичным: в тот или иной продукт вводят фарш как побочный компонент, составляющий меньшую часть блюда. Например, в *рулетах, запеканках, зразах* (см.) фарш составляет узкую прослойку, едва заметную и во вкусовом отношении создающую лишь легкий акцент блюду. В баклажаны, предназначенные для соления, в неглубокий разрез вносят немного начинки из чеснока и сельдерея, не вынимая мякоть плодов, — это также можно считать частичным фаршированием.

Фарширование особенно широко применялось и все еще применяется французской кухней, оказавшей в этом отношении огромное влияние на западноевропейскую и особенно на немецкую. В XVIII и в XIX вв. фарширование во французской кухне нередко превращалось в самоцель: почти все блюда подвергались ему в той или иной степени.

Само понятие поварского искусства ассоциировалось с умением фаршировать все, что угодно. С конца XIX в., и особенно в XX в., стал цениться натуральный продукт, и фарширование стало ассоциироваться со стремлением к фальсификации блюда, и поэтому фаршированных блюд стали избегать.

ФАСОЛЬ. Бобовое растение, зеленые стручки которого и зрелые зерна используются в самостоятельных блюдах (лобио, фасолевые взбивные каши, пюре, консервы) и как добавки в супы, гарниры, салаты из отварных овощей. Существует множество сортов фасоли, разных по цвету. За этим внешним признаком скрывается весьма существенное отличие — время варки, необходимое для того или иного сорта.

Поэтому нельзя варить вместе разные сорта фасоли — это отрицательно сказывается на качестве блюда.

В целом фасоль нужно варить долго, исключая зеленую стручковую, то есть недозрелую. Быстрее, чем другие сорта, варятся болгарская карликовая белая фасоль, украинская пестрая, мексиканская красная и кубинская черная фасоль. Требуют длительного приготовления белые сорта фасоли — американская крупная, белая фла-жоле, украинская белая (обыкновенная). Фасоль этих сортов следует предварительно вымачивать в

холодной мягкой кипяченой воде, а затем уже отваривать.

Фасоль заливают холодной водой так, чтобы она чуть покрывала зерна, и варят на слабом огне не помешивая. Вследствие того что она варится дольше овощей и даже мяса, ее готовят для супа, для каш и гарниров отдельно и смешивают с другими компонентами в готовом блюде. Солят фасоль после полной готовности (так, например, пюре солят только после его приготовления, а не после окончания варки фасоли).

В качестве добавки к блюдам из фасоли используют лук, помидоры, чабер, особенно последний. Недаром ряд народов называет чабер "бобовой пряностью".

ФИЛЕ. 1. Лучшая, самая вкусная, без костей часть мяса домашних животных, птицы, дичи и рыбы.

Филе идет на приготовление целых натуральных блюд — куском (бифштексов Шатобриан, тур-недо, жаркого, ростбифа, миньонов и т. п.). Нельзя отбивать мясо филе, предназначенное для грилирования. Жарить филе на сковороде надо очень быстро, на большом огне, на каждой стороне по 2,5–3 минуты (чтобы весь кусок покрылся равномерной коричневой корочкой), в предварительно перекаленном масле, но ни в коем случае не поливать им сверху.

После того как корочка образовалась (и прошло не более 6 минут с начала обжаривания), сковороду с мясом снимают с огня, закрывают крышкой, дают постоять 2 минуты. После этого солят, перчат и сервируют. Таким образом, на приготовление филе на сковороде необходимо 10 минут. Внутри мясо остается сочным.

ФЛАМБИРОВАНИЕ. Завершающая стадия приготовления блюда, когда для придания ему окончательного вкуса и кулинарно-декоративного эффекта уже поданное на стол кушанье обливают небольшим количеством спирта или коньяка и поджигают.

Так, например, поступают с мясными блюдами из вырезок, *филе* (см.), с некоторыми блюдами из дичи, особенно из крупной птицы — фазанов, турачей, дроф, и с отдельными кондитерскими изделиями, где обливается не оно само, а край посуды. Огонь охватывает на мгновение изделие, не причиняя ему вреда (горячие фламби-рованные фрукты).

Фламбирование всегда считалось кулинарным шиком, к которому прибегали лишь высококвалифицированные специалисты, поскольку прием весьма рискованный и требует навыков.

ФЛАНЫ. Кондитерские оболочки. Один из видов тортов, широко распространенный в XVIII и XIX вв. во французской и западноевропейской кухнях и частично в России, особенно во

второй половине XIX в.

Суть его в следующем: из сдобного сахарного теста или из бриош-ного выпекали в форме нечто вроде основы — флана. Для этого форму, смазанную маслом, заполняли тестом до половины и выпекали его так, чтобы оно поднялось до краев. При этом тесто в середине формы вследствие недостатка его вздувалось пузырем и под ним образовывалась полость. Этот "пузырь" срезали, полость еще более расширяли, обравнивали ножом, и остающийся флан превращался как бы в большой стакан (иногда и дно вычищалось от теста, если пригорало). Его смазывали изнутри мармеладом и гарнировали абрикосами с заварным кремом, глазированными фруктами, яблоками с рисом, меренгами. Иногда все это смазывали сверху кремом, глазурью и ставили в духовку на 2–3 минуты подрумяниться или· заполняли мороженым, мармеладом, желе, цитронатами.

ФЛЯКИ. Польское и белорусское национальное блюдо из рубца (самого большого отдела желудка жвачных животных). Рубец тщательно чистят, скоблят, промывают в холодной и теплой воде и ставят на огонь, два-три раза дают ему вскипеть, сливают воду и снова дают вскипеть, опять чистят, скребут. После этой предварительной обработки варят не менее пяти часов. Именно в длительной варке залог получения из рубца вкусного блюда. Варят рубец не в воде, а в предварительно подготовленном костном бульоне. К концу варки в загустевший бульон кладут овощи, которые должны свариться к моменту полной готовности рубца. Ровно столько же овощей (морковь, брюква, сельдерей), нарезанных соломкой, обжаривают в масле и тушат до мягкости, загущают затем масляно-мучным соусом, разводят слегка костным бульоном. Затем отваренные и тушеные овощи соединяют. Разварившийся рубец режут длинными узкими полосками и еще 30 минут варят в бульоне, после чего гарнируют смесью овощей. Только после этого блюдо солят, перчат и подают вместе с пряностями (красным перцем, майораном), которые добавляют по вкусу. Одновременно подают тертый острый сыр — зеленый или типа брынзы.

Таким образом, фляки — это второе отварное или полутушеное блюдо вместе с жидкостью густой суповой консистенции. Иногда этот навар выпаривают или же сливают, если вследствие нетщательной предварительной обработки рубцов он имеет какой-либо побочный запах.

ФОНДЮ. Основное, и практически единственное, национальное блюдо швейцарцев, приготавливаемое из вина и сыра в специальной жаропрочной посуде, укрепленной над спиртовкой. Фондю делают в торжественные моменты или в часы

досуга, когда никто никуда не спешит и вся семья или близкие друзья собираются на трапезу. Определенное настроение, чувство единства, общности, которое возникает (или должно возникать) во время этой трапезы, является важным компонентом в приготовлении фондю как национального блюда. Само по себе оно несложно. В посуду, имеющую вид широкой супницы, наливают полтора стакана сухого местного белого (рейнского) вина, которое подогревают на спиртовке, всыпают в него вдвое больше (600 г) тертого сыра, обычно не одного, а двух сортов, чаще всего грейера и *эмменталя* (см.), и размешивают так, чтобы он растворился в вине. В посуду добавляют три-четыре чайные ложки картофельной муки, разведенной в вине, что способствует еще большему загущению фондю. После этого каждый из участвующих насаживает на длинную, с деревянной ручкой (чтобы не нагревалась) вилку кусок хлеба и обмакивает его в пенящейся массе фондю. Хлеб покрывается как бы толстой "рубашкой" из сыра. К массе фондю добавляют разные пряности, обычно чеснок (им смазывается посуда перед заполнением ее вином) и мускатный орех, укроп, чабер, перец, тмин (или лимонная цедра) в зависимости, от сорта употребляемого сыра.

Принцип фондю, то есть приготовление тут же, за столом, а не заранее на кухне какого-нибудь блюда, присущ не только швейцарской национальной кухне.

Он использовался тысячелетиями и используется до сих пор в китайской кухне, где, например, в сосуде наподобие самовара подают на стол кипящий бульон, к которому гости по своему выбору добавляют расставленные тут же на столе заправки — крабов, бамбуковые ростки, шпинат, рыбное филе, пряности и т. д. и доваривают их в жаровне, наполненной углями.

ФОРЕЛЬ. Рыба семейства лососевых, обитает в чистой воде горных речек, озер, ручьев. Используется в западноевропейских и закавказских кухнях. Варится в сухом виноградном вине или смеси воды (бульона) с виноградным вином (особенность кулинарной обработки). Фаршируется несвойственными рыбе приправами: орехами, фруктами, кислыми соками (гранатовым, лимонным). При отваривании форели в армянской кухне применяются также квасцы.

ФОРМЫ. Общее наименование вспомогательных кухонных и кондитерских приспособлений, облегчающих стандартизацию внешнего вида кулинарных изделий. Формы изготавливаются обычно из жести (черной или белой), алюминия, а также керамики и жаропрочного стекла, нередко покрываются новыми синтетическими материалами, облегчающими их чистку.

Формы подразделяются по своему назначению и конструкции

на следующие виды:

1. *Выемки* (см.), при помощи которых придается определенная форма мелким изделиям из теста (печенью), кусочкам овощей, предˆ назначенных для *канапе* (см.), хлебу — до их тепловой обработки, в холодном виде.

2. Формы, не имеющие дна и представляющие собой лишь стенки, ограничивающие изделие в момент выпекания. Используются при выпечке запеканок, фаршей, шарлоток, творожных изделий, обладающих значительной влажностью в сыром виде. Отсутствие дна способствует испарению избыточной влаги, а не превращению ее в кипящую жидкость, которая может испортить внешний вид и вкус изделия.

3. Выпечные формы со съемным дном для куличей, тортов, кексов.

4. Выпечные формы с дном, обычно в форме опрокинутого срезанного конуса (из которых изделие вынимается посредством опрокидывания), предназначенные для выпечки бабок, баб, соложеников, драчен, десертных омлетов, воздушных пирогов и т. п.

5. Фигурные формы в виде разного рода тарелочек, ванночек, предназначенные для заливных, желе, плотных киселей, маседуанов, бланманже, форшмаков.

Выпечные формы перед помещением в них теста обычно смазывают изнутри сливочным маслом, а затем подпыляют мукой или панировочными сухарями. Иногда же дно таких форм и края (стенки) обкладывают промасленной бумагой, на которую и наливается затем тесто.

Формы для желе ничем не смазывают, но для лучшего извлечения из них блюд, достав их из холодильника, ставят на мгновение в тарелку с горячей водой — это дает возможность вынуть изделие не повредив.

ФОРШМАК. Холодное блюдо, характерное для еврейской кухни. Представляет собой паштет из селедочного фарша, приготовленный без тепловой обработки. В форшмак идет хорошая, предварительно вымоченная в молоке илй чайном отваре селедка, фарш которой тщательно протирается. К нему добавляют белый хлеб, лук, антоновское яблоко, желтки крутого яйца — все это также в растертом состоянии. Белки крутого яйца мелко секут. Яичная часть заправляется солью, сахаром, перцем, уксусом и половина ее используется для селедочной массы форшмака, а другая половина — для обмазки его снаружи. При помощи жестяной формы форшмаку придают вид параллелепипеда.

ФРАППИРОВАНИЕ. Международный поварской термин,

означает охладить перед употреблением то или иное уже готовое блюдо, изделие или напиток с целью улучшения его вкуса.

Фраппируют также некоторые кондитерские изделия из теста перед посадкой их в печь.

ФРИКАДЕЛЬКИ. Изделия из мясного и рыбного *фарша* (см.) в виде небольших шариков (обычно с вишню или грецкий орех). Фрикадельки быстро, за несколько минут, варятся, и поэтому их удобно использовать особенно В супах. К фаршу фрикаделек нередко добавляют муку, крупу (чаще всего рис), пряные травы (укроп, петрушка, сельдерей), перец, лук, чеснок и т. п.

ФРИКАНДО. Название блюд, приготовленных из задней части туши теленка, чаще всего кусок мяса запекается целиком в духовке. Приготовление фрикандо имеет две стадии: в первой — мясо шпигуют, обкладывают в кастрюле овощами и пряными травами, подливают бульона и масла и, закипятив на плите, ставят на час в духовку под крышкой·, во второй — полуготовое илц фактически готовое блюдо вынимают из духовки, обравнивают, зачищая сверху от жира, пленок и неровностей, жил, и глазируют, покрывая какой-нибудь пищевой оболочкой, а затем в открытом виде ставят в духовку для заколерования.

Фрикандо разрезают на порционные куски, но оставляют их вместе, подают с овощными гарнирами, соусами.

ФРИКАСЕ. Блюдо из молодого, нежного мяса (обычно из телятины и цыплят) с косточками. Так, на фрикасе из телятины идет грудинка с косточками. Цыплята для фрикасе делятся на четвертушки или половинки в зависимости от величины. Мясо вначале обжаривают в масле с соусом на сковороде или в котлике, а затем доводят до полной готовности в густом соусе, лиированном яйцами.

ФРИТЮР. Название жира, в котором жарят кулинарные изделия или продукты: Обычно это растопленное внутреннее свиное сало, иногда с добавлением растительного масла, помещенное в специальную глубокую посуду — фритюрницу, напоминающую супницу, но без ножки-подставки и доведенное перекаливанием до состояния тихого кипения. Фритюр предварительно процеживают, перед тем как в нем что-либо жарят. Минимальная доза фритюра — 1 кг сала или 1 л растопленного жира. При жаренье пищевое изделие или продукт опускаются во фритюр целиком до полного погружения (либо специальной ложкой, либо на особой сетке) на 1–2 минуты, а иногда и меньше.

ФУРШЕТ. Открытый стол, за которым не сидят, а около которого стоят. Стол а ля фуршет накрывается во время массовых приемов большого числа людей и по составу продуктов является

холодным столом (см.). На нем, помимо еды, на особом приставном столике помещаются стопками тарелки, ложки и вилки (иногда и ножи). Обедающие подходят, берут тарелки и один из предметов столового прибора, чаще всего вилку, и выбирают на общих блюдах приглянувшуюся им закуску, после чего сразу же отходят, чтобы не мешать другим и чтобы фуршет был хорошо виден из любой точки зала, в котором он поставлен. Это необходимо и для обслуживающего персонала, который, заметив издали, что то или иное блюдо опорожнено, немедленно убирает его, заменяя новым.

ФЫДЧИН. Осетинский пирог из пресного теста с мясной начинкой, выпекаемый в духовке. Формируется непосредственно на сковороде, а не на разделочной доске, как обычные пироги. По размеру должен быть такой же, как сковорода.

Фыдчин — закрытый пирог, его верхняя корка накладывается, как лепешка, точно поверх сковороды, чтобы тесто заподлицо входило в нее; лишнее срезается скалкой, проведенной по верхнему краю сковороды. Края тщательно защипываются и заделываются, чтобы не вытек сок из начинки.

ФЮМЕ. Термин французской ц международной ресторанной кухонь для обозначения крепких мясных и рыбных бульонов, двойных и хорошо уваренных, издающих сильный аромат.

Х

ХАЛВА. Восточная сладость, распространенная в странах Среднего и Ближнего Востока, а также на Балканах. По-видимому, иранского происхождения, известная с глубокой древности (с эпохи греко-персидских войн, то есть с пятого века до нашей эры). Мастера по изготовлению халвы в Иране — кандалатчи — до сих пор особая профессиональная группа. Это свидетельствует о том, что приготовление лакомства требует основательной подготовки. Имеются сотни видов халвы. Ее различные рецепты передаются устно безграмотными кандалатчами. Индивидуальное производство ее сохранилось лишь в Иране, Афганистане и Турции. Халва ручного приготовления значительно лучше, чем промышленного производства (в основном это халва двух-трех видов, которая быстро сохнет, сваливается, выделяет жир и горкнет).

Основные компоненты халвы: сахар или мед, мыльный корень и какое-либо (один-два вида) ореховое сырье. Обычно это орехи или семена, содержащие масло (грецкие орехи, миндаль, семена подсолнуха, кунжута, конопли). Кроме того, в халву часто добавляют и всевозможные суррогаты, в основном муку. Сахар и орехи доводят до пенообразного состояния. Применяются различные приемы, многие из которых до сих пор остаются секретами старых кандалатчи и не всегда совпадают с современными возможностями пищевой промышленности. Для фиксации сахарной и ореховой пены в халве используется мыльный корень и другие аналогичные растительные добавки.

Порядок и приемы соединения пены разного рода влияют на вкус халвы, ее консистенцию. Бывает далеко не все равно, вмешать ли ореховую пену в сахарную или, наоборот, сахарную ввести в ореховую с мыльным корнем. Тщательное перемешивание видов пены и затем непрерывное растягивание ее в горячем состоянии прежде, чем халва застынет, — также

важнейшая операция при производстве халвы, требующая большой внимательности, интуиции и умения вовремя внести поправки при изменении "поведения" пенообразной тягучей массы.

После застывания халва, если она тщательно приготовлена, представляет собой легкое, воздушное лакомство, ибо тончайшие кристаллики сахара, инфильтрованные в суфлеобразную ореховую массу, хрустят и быстро тают во рту, в то время как у непромешанной, плохо взбитой халвы сахар застывает сплошной сосулькой, связывая ореховую часть, запекая ее. Это первый признак того, что орехов положено намного меньше, чем сахара, в то время как должно быть наоборот.

В некоторых странах и районах, например на Северном Кавказе, в Северной Африке, халвой нередко называют изделия, подобные *нуге* (см.), представляющие собой сваренные в сахаре орехи, масло, муку, доведенные до загустения сплошной массой. Это, разумеется, не халва, хотя в таких изделиях как будто содержатся те же самые компоненты.

ХАЛТАМА. Галушки из кукурузной заварной муки, сваренные в мясном супе с фасолью. Одно из распространенных осетинских блюд.

ХАМРАШИ. Вид среднеазиатского супа, основные компоненты которого — лапшу, фасоль и фрикадельки из баранины с луком — готовят отдельно, затем засыпают в жирный бульон из баранины, заправляют пряностями (в том числе шафраном) и доводят до готовности в течение 15 минут.

ХАРУ. Вершки (полусметана, по-лусливки), снятые с суточного молока и заваренные с кукурузной и пшеничной мукой (взятых поровну). Пропорция вершков к муке — 2:1. Употребляется

как еда для детей у осетин и других народов Северного Кавказа, иногда под другими названиями.

ХАРЧО. Грузинский суп. Приготавливается только из говядины. Это его первый отличительный признак. (Встречающееся нередко "харчо из баранины" искажает представление о национальном грузинском блюде) Характерной особенностью харчо является применение в нем тклапи. Харчо без него — просто мясной суп. Третий признак: как многие другие грузинские супы и блюда, харчо приготавливается с добавлением тертых грецких орехов (0,5 стакана на 2 л бульона). Перечисленные компоненты не подлежат никакой замене или частичному изъятию, ибо тогда меняется характерный вкус блюда.

Рецепт харчо

Состав: упитанная говяжья грудинка (реже рулька), 0,5 стакана риса, 1 стакан растертого тклапи, 4 луковицы, пряности (черный перец, корица, лавровый лист, имеретинский шафран, хмели-сунели), зелень (сельдерей, кинза, базилик), 1 столовая ложка кукурузной муки для обжаривания вместе с луком, чеснок, корень петрушки.

Приготовление. Состоит из трех операций.

1. Мясо, нарезанное на куски, кладут в холодную воду и варят

на умеренном огне 2–2,5 часа.

2. В бульон, из которого мясо временно вынимают, кладут рис, варят его вместе с кореньями. В конце варки вынимают коренья, засыпают орехи. Варят до готовности риса.

3. Закладывают тклапи и все остальные пряности и зелень. Варят не более 5 минут, закрывают харчо крышкой на 3–5 минут.

ХАСИП. Узбекское и таджикское колбасное изделие, приготавливаемое из рубленой сырой начинки, состоящей из баранины, курдючного сала, бараньей требухи (печень, селезенка, почки), риса и лука, сдобренных черным перцем и *зирой* (см.).

Набивают начинку в жирные бараньи кишки, после чего варят их в подсоленной горячей воде на слабом огне не менее 2 часов. Если кишки слишком вздуваются, то, чтобы они не лопнули, их прокалывают в нескольких местах вилкой и продолжают варить нужное время. Хаскп едят как горячим, так и холодным.

ХАЧАПУРИ. Грузинское национальное мучное изделие с большим содержанием тертого рассольного сыра, взятого по весу вдвое больше, чем муки. Внешне напоминает ватрушку, только крупнее ее и приготавливается как закрытым, так и полуоткрытым.

Тесто замешивается на мацони с добавлением соды, не круто.

Хачапури, приготовленное на воде или молоке или с использованием прессованных дрожжей, — нельзя считать национальным мучным изделием.

Состав теста: 0,5 л мацони, 2 стакана молока, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соды, 0,25 чайной ложки соли, мука добавляется до образования теста, способного чуть-чуть держать форму.

Состав начинки: сыры типа чанах, имеретинский и брынза, предварительно отмоченные от из-

лишней соли в эмалированной посуде с холодной водой в течение 5 часов, а затем размятые ложкой до консистенции пасты и смешанные с сырыми яйцами и топленым или сливочным маслом. На полкило сыра 1–2 яйца, по 25–50 г масла.

Приготовление. Закрытое хачапури кладут на сковороду швом вниз, сверху накрывают крышкой и выпекают 10 минут,

переворачивают на другую сторону, снимают крышку, смазывают маслом и яйцом и выпекают до готовности.

Тесто для хачапури улучшает свои вкусовые качества, если его сделать слоеным, то есть перед закладкой начинки два-три раза раскатать и промазать маслом, но для этого нужно сделать его более плотным.

ХАШ (хаши). Одно из древнейших армянских блюд, получивших распространение по всему Кавказу и Закавказью.

На хаш идут отходы от забоя скота — ножки и рубцы, в лучшем случае — телячьи, в большинстве же — говяжьи, взрослых животных: волов, быков, буйволов, коров.

Ножки опаливают, скоблят, промывают, разрубают вдоль, вымачивают сутки-двое, меняя воду (в Армении их на сутки клали в сетках в горные ручьи, в проточную воду).

После этого вновь скоблят, моют и кладут вариться в неокисляемой посуде, залив водой так, чтобы она покрывала их не менее чем на 20 см.

Рубцы также скоблят, чистят, моют и варят отдельно до исчезновения специфического запаха. Выливают навар, снова моют их в горячей и холодной воде, скоблят и, наконец, нарезают маленькими кусочками и прибавляют к варящимся ножкам, когда те начинают закипать.

Хаш варят без соли, на умеренном огне, не допуская сильного кипения, снимая пену до тех пор, пока мясо не начнет само отделяться от костей и рубцы не станут совершенно мягкими. Тогда его сдабривают чесноком (тертым) и подают с *лавашом* (см.), базиликом и тертой редькой, а также с другой пряной зеленью.

ХВОРОСТ. Полукондитерское изделие из пресного сдобного теста, обжариваемого во фритюре. Было· характерно для народов, населявших юг России до XVIII в. (Новороссию), заимствовавших его из греческой кухни. Со второй половины XVII в. изделие распространилось на Украине, где получило немало местных вариантов и под названием *вергуны* (см.) вошло в XVIII— начале XIX в. в общеукраинскую национальную кухню. В России, собственно в русских областях и в петербургской кухне, вергуны известны со второй половины XIX в., были популярны в городской среде в конце XIX— начале XX в. как быстро приготавливаемое, непритязательное изделие. В это же время появилось и русское название его — хворост, по хрустящему эффекту, то есть по чисто внешнему, а не вкусовому признаку.

Вергуны-хворост готовили обычно в среде мелкого городского люда — мещан, лавочников, служащих, на студенческих пирушках, в артелях — где можно было на равных

правах принять участие в быстром, не требующем посуды и не дорогом пиршестве.

С 30-х годов XX в. хворост перестает быть популярным кондитерским домашним изделием в связи с появлением и удешевлением промышленных кондитерских изделий и, в первую очередь, — печенья в пачках и карамельных конфет (подушечек), ставших недорогим массовым лакомством.

После второй мировой войны хворост стали изготавливать в домашней кухне еще реже, причем часто под другими названиями.

Хворост картофельный. Белорусский вариант хвороста и *вергунов* (см.). Овоще-яичное изделие. Приготавливается из картофельного пюре, пшеничной муки и взбитых яиц. Компоненты смешивают до образования эластичной массы, способной, как тесто, раскатываться скалкой до толщины 2–3 мм. Полученный сочень режут на полоски 2х4 см и обжаривают, как обычный хворост, во фритюре. Едят обычно со сметаной или с молоком.

ХИМЭ. Бурятская колбаса из говядины. Приготавливается из рубленого фарша, в который входит мясо, говяжий жир, лук, немного муки и воды, добавляемые для вязкости. Солится и перчится произвольно. Начиняют химэ только в толстые кишки длиной не более *10–15 см, отваривают в подсоленной* воде. Употребляют преимущественно как мясное горячее блюдо.

ХИНКАЛ. Блюдо, распространенное на Северном Кавказе и в Дагестане. Представляет собой обыкновенную лапшу (с разными, незначительными вариациями в составе теста), нарезанную кусками (3х5 см), что и является отличительным внешним признаком всех хинкалов. Лапшу отваривают в разных бульонах и подают со сметаной, катыком, красным перцем, *цывзы-цахтоном* (см.), тертым рассольным сыром, маслом или топленым бараньим салом, с чесноком, *пряной измельченной зеленью,* луком и т. д. и т. п. Муку для хин-кала чаще всего берут пшеничную, но к ней иногда делают небольшие добавки из кукурузной или ячменной, увеличивая при этом и норму яиц, чтобы тесто не потеряло способности связываться.

ХЛЕБНЫЙ СУП. Сладкое холодное блюдо северогерманской кухни, широко распространенное среди народов Балтики — датчан, шве-. дов, немцев, финнов. Входит в повседневное меню эстонцев, латышей. Основа блюда — хлеб, обычно только ржаной, испеченный с ферментными добавками — солодом, патокой, придающими ему кисло-эато-сладковатый вкус (московский ржаной, бородинский, рижский, тартуский, карельский, минский). Свежий хлеб нарезают тонкими ломтями и осторожно

высушивают в духовке с открытой дверцей, следя, чтобы сухари не подгорели, а лишь зарумянились. Толкут из них крошку и используют ее как полуфабрикат для быстрого приготовления хлебных супов.

Сухари замачивают в горячей кипяченой воде, добавляют к ним сахар и мед, крошка должна вобрать всю воду и превратиться при этом в однородную киселе- образную массу. Когда эта основа готова, ее подогревают и вносят. добавки: фруктовую — сваренные в жидком сахарном сиропе дольки яблок, еще не успевших превратиться в варенье, и сливочную (верхнюю) — взбитые и слегка подслащенные сахарной пудрой сливки или, наоборот, несладкие (для контраста со сладкой фруктовой добавкой). Хлебные супы можно варьировать — яблоки заменять грушами, изюмом, курагой или использовать их все вместе. Вместо меда в сухари добавляют сахар, сироп от варенья и даже шоколад, разведенный в сахарном сиропе, в этом случае необходимо изменить и молочную добавку — увеличить долю неподслащенных сливок или ввести вместо них взбитую сметану или цедру, корицу или ванилин.

Как сладкое десертное блюдо хлебные супы чрезвычайно полезны. Они сытны, легко усваиваются и, как правило, не приедаются.

ХОЛОДНИК. Холодный суп белорусской и западнорусской кухонь. Напоминает русскую окрошку, а отчасти и ботвинью, но отличается от них по составу основных продуктов и внешнему виду. Холодник готовят на свекольном отваре, добавляют свекольный квас, огуречный рассол, лимонный сок или лимонную кислоту, а также *щавель* (см.).

Нашинкованная свекла, молодая бланшированная ботва ее составляют основную массу густой части холодника, к ней добавляют зеленый лук, укроп, щавель, мелко нарезанные свежие огурцы, *бораго* (см.) для усиления огуречного аромата, а также крутые яйца, но не измельченные, как в окрошке, а разрезанные пополам, и сметану.

Блюдо должно подаваться очень холодным. Поэтому, приготовив и посолив, его охлаждают в холодильнике, а заправляют яйцом и сметаной во время подачи к столу.

ХОВКУЛ. Армянское сыроподобное изделие, приготавливаемое из смеси различных молочных продуктов: *сузьмы* (см.) и створоженного сгустка, полученного в результате кипячения. Эти два молочных, разных по структуре продукта не могут быть равномерно перемешаны и поэтому в их массе создаются мельчайшие прослойки одного и другого. Ховкул быстро забра-живает и прогоркает на воздухе, поэтому его хранят

в больших кувшинах для вина — карасах, заливая сверху маслом вместо пробки.

Ховкул трудно транспортировать, употребляют его только там, где и производят, чаще всего в сельских хозяйствах. Но его можно приготовить домашним способом и за пределами Армении.

ХОЕГУШТ. Национальное блюдо татов, чрезвычайно напоминающее по своей технологии еврейский *кугель* (см.).

Хоегушт — название, относящееся исключительно к технологии, поскольку хоегушты могут быть совершенно различными по составу продуктов — мясными, рыбными, овощными. Основной продукт варят до готовности, затем по возможности дробят (но не режут). Так, например, отваренную рыбу разделяют, расщипывают по волокнам; мясо, очень хорошо сваренное, также отщипывают кусочками и, наконец, отварные овощи ломают ложкой на куски.

Основной отваренный продукт после дробления смешивают с жареным луком и пряной зеленью так, что они составляют по объему примерно равные части, и заливают эту смесь в кастрюле взбитыми яйцами: сначала взбитым белком, а когда он застынет — желтком, но не наоборот. Смесь быстро запекается на небольшом огне.

ХОЛОДЕЦ И ХОЛОДНОЕ. Термины, которыми в восточнославянских кухнях обозначают часто разные кулинарные понятия.

1. Холодец в русской кухне означает чаще всего *студень* (см.). Название блюда распространено в основном в южной и юго-восточной части русских областей. На севере и северо-западе РСФСР слово студень употребляют, имея в виду обязательно говяжий, а свиной называют холодцом.

2. Холодцом, в отличие от мясного студня, в северных и центральных областях России называют отварную рыбу, застывшую в собственно уваренном бульоне. Чтобы не путать со свиным холодцом, это блюдо из рыбы называют также холодное.

3. Холодцом в белорусской и украинской кухнях часто называют летние застуженные ягодные супы — в основном из малины, земляники, клубники и черники. Они делаются либо на легком сахарном сиропе, либо на молоке, но в обоих случаях подаются очень холодными.

Для приготовления таких холодцов половина идущей в них ягоды протирается, и этот сок и мякоть сырыми вводятся в охлажденный сироп. Другая же часть ягод с декоративной целью посыпается поверх жидкости.

ХОЛОДНЫЙ СТОЛ (закусочный стол, буфетный стол,

шведский стол). Применение блюд и изделий, которые в холодном виде имеют наилучшие гастрономические качества. Холодный стол исключает любые супы. Блюда этого стола делятся на два разряда: готовые изделия (копченые, соленые, квашеные, маринованные), которые подают самостоятельно (не смешивая с другими продуктами), и холодные блюда, то есть приготовленные в результате тепловой обработки и комбинации нескольких продуктов, но специально охлажденные.

К первому разряду относятся: копченая и соленая красная рыба (осетрина, севрюга, лососина), черная и красная икра, различные виды колбас (копченых, вареных), ветчина, буженина, сыры, квашеная капуста, соленые и маринованные грибы и овощи (огурцы, корнишоны, чеснок, черемша), а также сливочное масло и консервы — крабы, шпроты, сардины, консервированная ветчина и т. п. Все эти продукты — промышленного производства поступают на кухню готовыми и нуждаются только в разделке и *нарезке* (см.), что входит в обязанности буфетчика, а не повара — отсюда и еще одно название холодного стола — буфетный стол.

Второй разряд блюд включает салаты (зеленые, овощные, рыбные, мясные), сельдь (в разных соусах, с гарнирами и приправами), рыбные холодные и *заливные, студни* (см.), языки (отварные и копчено-вареные), *ростбифы* (см.), *заливные* (см.) из дичи и птицы, то есть широкую гамму блюд, нуждающихся в длительной предварительной подготовке, но обладающих свойством сохраняться определенное время холодными и потому удобными для быстрого употребления в нужный момент, подобно промышленным готовым продуктам первого разряда.

В число обязательных компонентов холодного стола входит, естественно, и хлеб, причем разных сортов, учитывая разнообразие закусок и их вкусовую гамму. Кроме того, используются и разные виды заранее приготовленных бутербродов — *сэндвичи, канапе* (см.), всевозможные холодные соусы и приправы (кетчуп, чутней, горчица, хрен) и пряности — красный и черный перец, соль, которые могут потребоваться.

Шведский холодный стол предусматривает также молоко, сметану, маринованную сельдь, салаку и к ним отварной горячий картофель. Поэтому "шведский стол” в известной мере можно считать самостоятельным термином.

ХРЕН. Пряное растение, корень которого используется как приправа к рыбным и мясным отварным блюдам, а листья — в солении огурцов, помидоров. Для приготовления хрена как приправы хорошо очищенный и промытый корень натирают на мелкой терке, доливают чуть-чуть воды до образования кашицеобразной массы и добавляют к ней соль, сахар, лимонный

сок вместе с цедрой. Вместо воды хрен можно разводить и сметаной, особенно если его употребляют сразу после приготовления, поскольку сметана смягчает его остроту.

Применять уксус при приготовлении хрена нельзя (хотя это часто практикуется). Уксус превращает его в лишенную запаха и вкуса клетчатку.

ХРУСТИКИ. Название *хвороста (вергунов)* (см.) в ряде областей России, особенно в степных на Дону, Ставрополье, Кубани, где сравнение с хворостом непонятно.

ХУАЦЗЕЯ. Китайская составная пряная приправа, порошок из четырех специй — лука, имбиря, черного перца и бадьяна. Последний обязателен в любой из приправ китайской национальной кухни.

ХУРУНГА (хурунгэ). Бурятский напиток молочнокислого брожения, напоминающий кумыс, приготавливаемый из пахты, оставшейся от. сбивания в масло коровьего молока. Заквашивают хурунгу, как и все подобные молочнокислые продукты, грибками старого напитка. При их отсутствии заквашивают пахту при помощи ржаного зерна (1 кг в холщевом мешочке), помещенного в ведро пахты на неделю, до ее скисания. Хурунга очень кислая на вкус, поэтому ее пьют, добавляя сливки.

ХУРУШ. Закваска, приготавливаемая в таджикской кухне из бараньего гороха (нута) и употребляемая вместо дрожжей при выпечке лепешек *ширмоль* (см.) и других мучных изделий.

ХУШАН. Таджикское национальное блюдо, представляющее собой *манты* (см.) с начинкой из баранины и *нута* (см.). В отличие от мантов имеет ромбовидную или треугольную форму.

ХУШУР. Круглые, как маленькие ватрушки, закрытые пирожки с фаршем из баранины и лука, обжариваемые во *фритюре* (см.).

Ц

ЦАХАРАДЖИН. Осетинское соление, приготавливается из отварных и сырых овощей.

В цахараджин входят: свекла, недозрелые помидоры, сладкий перец в соотношении 5:2:1 (в кг), стручковый красный перец (обычно треть сладкого), пряности — чеснок, лавровый лист, ямайский или черный перец, соль (из расчета 6 % рассола).

Перец обоих видов и помидоры бланшируют, свеклу — отваривают, нарезают дольками или кусками любой формы. Заливают холодный рассол из кипяченой воды. Принцип этого соления — сбалансирование вкуса острых и пахучих овощей (перцев) сладковато-нейтральной свеклой. Цахараджин — хорошая закуска или гарнир к мясным блюдам.

ЦВИКЛЕНЯ. Белорусский борщ и рассольник из квашеной свеклы с чесноком и зеленым луком.

ЦЕДРА. Внешняя тонкая цветная кожица плодов цитрусовых растений, очищенная от белого рыхлого подстилающего ее слоя. Цедру снимают обычно острым ножом спиралью и затем просушивают в сухом помещении на открытой поверхности, прикрыв бумагой (для втягивания лишней влаги). После сушки смалывают цедру в порошок (или толкут) и в таком виде хранят. Применяют в основном в кондитерских изделиях и сладких блюдах.

ЦЕДРАТ. Цитрусовый плод, напоминающий цветом и формой лимон, но больший по весу (0,5–1 кг), с очень толстой бугристой коркой (2,5–3 см) и неплотной подстилающей цедру белой мякотью. В цедратах ценится корка, ибо сочной мякоти у них почти нет. Из корки приготавливают цукаты, *цитронаты* (см.).

ЦЕПЕЛИНАЙ (в поваренных книгах встречается также — цепе-лины, что неверно). Литовское национальное блюдо из картофеля с мясной или творожной начинкой. Сходно с некоторыми белорусскими картофельными блюдами. Основа

цепелинай — масса из сырого тертого картофеля и пюре из отварного в соотношении 3:1. Перед соединением обеих частей сырой картофель отжимают и все хорошо перемешивают. Делают широкую оладью (по форме), в которую кладут начинку. Отваривают "пирожок" в круто посоленной воде в течение 20 минут. Затем цепелинай обливают подливкой из сметаны, жареного лука с салом. Мясную начинку нередко приготавливают из тертой печенки, обжаренной с луком и салом, творожную — из творога, сырых яиц, лука и сала.

Цепелинай — быстро приготавливаемое блюдо, но оно вкусно только горячим, свежеприготовленным. Разогревать или оставлять его на другой день нельзя.

ЦЕМАРТ. Мордовское национальное блюдо: кусочки жирной свинины с луком, завернутые в шарики из теста, вроде галушек.

ЦИКОРИЙ. Двулетнее растение, корни которого используются в сушеном виде как суррогат или добавка к натуральному кофе. Цикорий бывает дикорастущий и садовый. Используется тот и другой. Урожай собирают осенью, чистят, моют корни, дают им просохнуть, разрезают вдоль на 4–6 частей и крошат поперек в виде кубиков (длина ребра которого 0,5 см), сушат на сковороде в легком тепле. Перед употреблением подрумянивают в духовке, после чего заваривают как обычный кофе. Если цикорий используется как примесь, то лучшая норма его по отношению к кофе не более 1/5.

ЦИМЕС. Блюда еврейской кухни, сочетающие морковь и сухофрукты, загущенные какой-нибудь яично-мучной или масляно-мучной заправкой или даже жидковатой кашицей (чаще всего — манной).

Морковь по объему составляет половину цимеса. Другая половина — обычно изюм, чернослив, инжир. Сливочное масло составляет 0,1 массы моркови; сахар, соль добавляют по вкусу, пряности почти не применяются. Манная крупа, яйцо применяются для связи частей. Цимес — быстроприготавливаемое блюдо. Время необходимо по сути дела только на варку моркови (первоначально обжаренную), затем в кастрюлю засыпают все остальные компоненты. Блюдо слегка тушат и перед самой подачей на 3–5 минут заливают кашицу с вбитым в нее яйцом, тщательно перемешивают, после чего оставляют на огне до прочного соединения частей. Используется цимес как горячее сладкое блюдо либо как *антреме* (см.).

ЦИТРОНАТ. Вид цуката или цукатообразных глазированных фруктов. По консистенции значительно мягче цуката, приготавливается из *цедрата* (см.), который используется обычно не совсем дозревшим.

Перед *кандированием* (см.) цедрат обрабатывают следующим образом: разрезают пополам вдоль и засаливают в 2–3 %-ном растворе соли примерно на неделю. Затем вымачивают, освобождают от косточек, уплотненных и поврежденных мест и бланшируют. Кандируют цитронат, не измельчая. После готовности глазируют, если хотят *употребить в* целом виде, *например* в тортах как украшение. Не глазируют, если цитронат предназначается для применения в измельченном виде в тесто пряников, кексов, куличей, коврижек.

ЦИТРУСОВЫЕ. Субтропические плоды, к которым относятся лимоны, апельсины, мандарины, померанцы, грейпфруты, клементины, пампельмусы, танжерины, сатсума, цедраты, бергамоты, лиметта. Все они используются в пищу в свежем, консервированном, кандированном виде, а также в виде цедры или масла (бергамоты, лйметта).

Цитрусовые имеют разные оттенки кислоты и вкуса, различную величину плодов и цвет кожицы. Желтый или оранжевый цвет не всегда бывает единственно верным показателем зрелости плода. Лимоны, мандарины могут быть снаружи зелеными, но совершенно спелыми. Показателем зрелости для всех цитрусовых является блеск кожуры.

ЦУКАТЫ. Плотные, кандированные фрукты, овощи или корки арбузов и дынь. Непременное условие приготовления цукатов — выдержка растительного сырья (например, корок огурцов, арбузов, дынь, с которых снята верхняя плотная кожица) в известковой воде или известковом молочке в течение суток или двух.

Затем заготовки промывают, варят, обсушивают и, наконец, кан-дируют для получения цукатов. Так же, как цукаты, обрабатывают зеленые, незрелые овощи и фрукты (например, сливы с неразвивши-мися косточками, зеленые орехи и т. п.), когда из них хотят сварить варенье.

Цукаты разного цвета (зеленые — арбузные, желтые — дынные, беломатовые — огуречные и т. п.) используют для украшения кондитерских изделий. Некоторым изделиям, особенно кексам, куличам, цукаты придают характерный вкус. *Цукаты нарезают довольно мелко.* Перед введением в тесто их обваливают в муке — это предотвращает концентрацию цукатной крошки в каком-нибудь одном месте кекса или кулича.

ЦЫВЗЫ-ЦАХТОН. Осетинская заправка-приправа из молодых стручков красного жгучего перца. Еще зеленые стручки вместе с молодыми листьями бланшируют, сильно отжимают рукой, заливают холодной водой и варят 5 минут. Горячую воду сливают, массу промывают, слегка отжимают и, посолив, плотно

укладывают в стеклянную или глиняную посуду. При подаче к столу цывзы-цахтон заливают небольшим количеством сметаны или катыка. Употребляют в мясных, яичных блюдах или с хлебом.

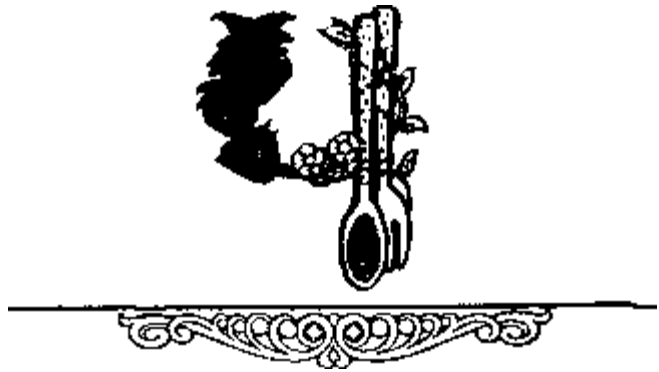
ЦЫПЛЯТА. Курочки и петушки 4—6-месячного возраста. Один из самых удобных видов пищевого сырья, хорошо приспособленный ко всем способам тепловой обработки (отвариванию, жаренью, грилированию, тушению, запеканию на решетке и в фольге), из которого быстро (от 15 до 30 минут) получается готовое вкусное блюдо. По этой причине цыплята во всех видах, в том числе в двух особых — запеченные в тесте и табака — излюбленные блюда в меню предприятий общественного питания и особенно — ресторанов.

Число названий блюд с цыплятами достигает не менее полусотни. Все они, по сути дела, — одинаковы: мясо цыпленка, сменный гарнир (рис, помидоры, картофель, пюре, морковь, сельдерей, петрушка, лимон) и острый соус (красный, перечный, чесночный, кетчуп, кисло-сладкий).

Иногда мясо цыпленка обрабатывается дополнительно — отбивается и панируется или обжаривается вначале кусками, а затем тушится более длительное время. Лучшая приправа к цыпленку — сочетание пряностей (красный перец, чеснок, корица).

ЦЯ. Калмыцкий чай, приготавливаемый из плиточного зеленого на воде, молоке с добавлением соли, масла и перца.

Ч



ЧАЙ. Продукт, представляющий собой молодые листья постоянно вегетирующего растения (кустарника *или дерева), прошедшие сложную* механическую и биохимическую обработку (завяливание, скручивание, ферментацию, обжаривание, сушку), в результате которой получается сухой чай нескольких типов — черный, зеленый, красный, желтый, зеленый кирпичный, черный кирпичный. Последние два типа получаются в результате иной ферментации и дополнительной операции прессования. Основные производители чая в мире: Китай, Индия, СССР, Индонезия, Шри Ланка.

Чай всех типов превращается в напиток путем заваривания свежевскипяченной водой. Для его правильного приготовления необходимо качественное сухое сырье, свежая, без солей и взвешенных примесей, мягкая вода не выше 4 мг/экв., специальная фарфоровая посуда (чайники с дырочкой в крышке для выхода излишнего пара), необходимая экспозиция заваривания — не превышающая 5 минут; и, наконец, правильный разлив готового чая (с постепенным добавлением кипятка через чайник, а не к заварке в чашку).

На преобладающей части территории СССР, независимо от национального состава населения, исторически сложилось так, что основным типом потребляемого чая стал черный. Он является преимущественным национальным напитком русских, татар, башкир, казахов, азербайджанцев, якутов. В некоторых районах Средней Азии национальным напитком является зеленый чай — в основном у узбеков, отчасти — у таджиков, которые большую часть года пьют черный.

Прессованный калмыцкий, или кирпичный зеленый чай, — национальный напиток калмыков, бурятов, тувинцев, шорцев, хакасов, а за рубежом — монголов.

К народам, практически не употребляющим чай в быту, в нашей стране относятся прибалты, молдаване, армяне, большая часть украинцев.

Чай не только безвредный, но и чрезвычайно полезный стимулирующий напиток. Всевозможные опасения насчет его "вредности", распространявшиеся особенно в XIX в. кое-где все еще появляющиеся в литературе, необоснованны. Даже очень крепкий чай полезен. Его надо, однако, употреблять в основном утром и днем и не позже 20 часов. При заваривании грузинского чая, более слабого по концентрации экстрактивных веществ, чем, скажем, индийский, его следует брать в два-полтора раза больше, чем индийского. Чай можно пить и с молоком, но обязательно наливая в горячее молоко чай, а не наоборот.

ЧАК-ЧАК. Кондитерское изделие татарской и башкирской кухонь. Представляет собой мелкие, как кедровые орехи, кусочки сдобного пресного теста на соде, вначале испеченные, как печенье, в духовке, а затем сваренные в сахаре или иногда в меду.

ЧАЛ. Естественно сброженное в условиях высокой температуры туркменской пустыни верблюжье молоко. Получают его, соединяя парное молоко, еще не остывшее, с остатком чала от *предыдущего* дня. Таким образом, верблюжье молоко сбраживают непрерывно и естественно, без посева чистых культур соответствующих грибков.

В другой обстановке, и особенно в ином температурном режиме, получение чала — сложная биохимическая задача, сопряженная со значительными трудностями,

В естественных условиях чал сквашивается через 4 часа, а через 6–8 часов приобретает свои специфические свойства в полной мере и, пройдя этот пик качества, начинает ухудшаться: повышается его кислотность, а спустя сутки он становится невкусным, если только не понизить температуру его хранения до 5 °С, что практически невозможно без холодильников. Следовательно, чал надо использовать в течение суток. Это обстоятельство сдерживает распространение его за пределами Туркмении.

ЧАЛОП. Узбекский и таджикский летний холодный суп типа окрошки, приготовленный на смеси *катыка* (см.) с водой (соотношение 3:2). Предварительно катык слегка отцеживают от лишней сыворотки, смешивают с водой, кладут перец, лук, чеснок, ставят на лед для сильного охлаждения. Измельчают свежие огурцы, зеленый лук, укроп, иногда добавляют немного маргеланской редьки, натертой на крупной терке. Заправляют жидкую часть чалопа овощами. Подают через 5—10 минут (за это время овощи пропитываются жидкостью и запахом пряностей).

ЧАЛПАК. Узбекские тонкие маленькие лепешки из дрожжевого теста, жаренные, как пышки, с обеих сторон на масле в казанке.

ЧАМЧАРАК. Армянское блюдо, фруктовый суп. Приготавливается из кураги, изюма, тута. Сахара практически не добавляется: всего 1 кусочек рафинада. Варят не более 25 минут, чтобы фрукты не стали безвкусными. Подают холодным.

ЧАНАХ. Северокавказский и грузинский рассольный сыр. Приготавливается в горшке "чанах". Отсюда и название.

ЧАНАХИ. Грузинское блюдо. Названо по посуде, в которой приготавливается. Для чанахи используется только баранина. Жирное молодое баранье мясо составляет 1/5 или 1/4 объема чанахи. Остальное — овощи. Баклажаны, помидоры, картофель или лук берут примерно в равных долях. Баклажаны солят и перчат сильнее других овощей. Из пряностей обязательны петрушка, кинза, базилик, красный и черный перец.

Крупные куски мяса кладут в горшок или чугунок, на него — овощи, пересыпанные пряностями, и ставят на 2 часа в духовку. Спустя час можно добавить немного риса поверх овощей или в углубление, сделанное в них. Все компоненты блюда должны быть уложены плотно, доверху. В этом — залог особого вкуса. Сверху чанахи кладут кусочек курдючного сала или масла и заливают кипятком, чтобы вытеснить воздух в промежутках между продуктами. Крышку плотно закрывают или придавливают.

ЧАПАДЫ. Тонкие туркменские лепешки из пресного простого теста, выпекаемые в тандыре. Сторона, прилепляемая к стенкам тандыра, смачивается предварительно водой.

ЧАХОХБИЛИ. Грузинское мясоовощное блюдо, приготавливаемое из баранины или из домашней птицы (индейки, курицы). Для чахохбили используют жирное мясо. Нарезают его небольшими кусочками, как для гуляша. Затем обжаривают без дополнительного жира в казанке в течение 15 минут, варят "сухим способом", то есть без воды, с овощами за счет имеющейся в них жидкости. Поэтому для чахохбили выбирают овощи, содержащие много влаги, в первую очередь помидоры — их ошпаривают и закладывают без кожицы.

Этот прием, характерный для всех средиземноморских и черноморских кухонь, заимствован, по-видимому, с Древнего Востока. Добавляют лук, уже обжаренный в масле в другой посуде (чтобы он не впитал влагу других овощей и мяса и не превратился во время обезвоженного тушения в безвкусную вываренную массу). Тушат в течение получаса.

Затем обязательно кладут пряности: красный перец, кинзу,

базилик, чеснок. Дополнительными пряностями могут быть: эстрагон, укроп, хмели-сунели, мята, имеретинский шафран. Тушат еще 15 минут.

Помимо помидоров можно добавлять в чахохбили картофель (почти готовый, обжаренный вначале в другой посуде). Кладут его в блюдо вместе с пряностями в конце приготовления.

При недостатке жидкости в чахохбили можно в процессе приготовления добавить кипятка (не более 0,5 стакана на 0,5 кг мяса), но лучше — увеличить долю помидоров.

ЧЕКТЫРЬМЕ. Туркменское блюдо. Густой суп из молодой говядины, сваренной с большим количеством лука, помидоров, чеснока, лебеды и петрушки. В качестве пряностей используют красный перец, мяту, шафран.

ЧЕЛЬПЕК. Татарское яичное кондитерское изделие (10 яиц на 100 г молока или сливок) с небольшим содержанием сахара (3 чайные ложки в тесто и 100 г сахарной пудры для обсыпки). Муки добавляют столько, чтобы вышло крутое пресное тесто, соды — *щепотку* (см.). Тесто раскатывают тонко, до 2 мм, нарезают по ободу тарелки (диаметром 20–25 см). Жарят чельпеки в большом количестве топленого масла в глубоких сковородах. Чтобы края их не загибались и не вздувались при жаренье, их обжимают все время деревянными спицами. Готовые чельпеки должны быть оранжевого цвета. При остывании их посыпают сахарной пудрой.

ЧЕМКВА. Грузинское блюдо из молока, имеретинского сыра и кукурузной муки.

В кипящее молоко (0,75 л) всыпают натертый сыр (0,5 кг), варят 5 минут, затем постепенно всыпают кукурузную муку (2 стакана), постоянно размешивая, готовят на умеренном огне до консистенции густой каши.

ЧЕПАЛГАШ. Лепешки с творогом из пресного теста на соде, приготавливаемые в Дагестане. Муку и кефир в равных долях (по 1 стакану) и соду замешивают в мягкое легкое тесто, добавляют воду до нужной консистенции.

Из творога, яиц и соли делают массу, кладут ее в лепешки произвольного размера, раскатанные из теста, и защипывают их края в центре, после чего снова слегка раскатывают, чтобы сгладить шов защипки. Запекают чепалгаши на сковороде без масла. После готовности сбрызгивают слегка горячей водой, разрезают на части (4–6) и подают со сливочным маслом.

ЧЕРЕМША. Пряное степное растение со слабым запахом чеснока. Свежие листья его применяются наряду с луком и чесноком и как замена их в салатах, черенки черемши засаливают и употребляют для салатов и как гарниры к мясным жареным и грилированным блюдам.

ЧЕРЕШНЯ. Плоды деревьев рода вишни семейства розоцветных. Распространена на юге Европы, в странах Малой и Средней Азии, в СССР — в Крыму и Молдавии. Черешня — самый ранний фруктовый плод: поспевает в мае. Употребляется, в первую очередь, в свежем виде как самостоятельный десерт, а также в *маседуанах* (см.). Плоды имеют плотную сочную мякоть, но нередко лишены выраженного вкуса. Поэтому из них хорошо готовить компоты, маринады, варенье.

Черешню используют также и для цукатов, сухого варенья, в кондитерском производстве при изготовлении конфет.

ЧЕСНОК. Пряное растение. Широко употребляется во всех кухнях, особенно в восточных, для закусок, салатов, супов, мясных и овощных блюд, а также при засолке практически всех овощей.

В настоящее время для чистки чеснока применяются специальные выжималки, которые очищают его от шелухи и превращают дольки в кашицу. Кроме того, имеются разных видов чесночные смеси, состоящие из смолотого в пудру или порошок сублимированного (высушенного) чеснока, поваренной соли, глютамата и сушеной петрушки или сельдерея.

Эти концентраты, обладая запахом чеснока, передают его только блюду, но не распространяются в воздухе, как свежий чеснок.

ЧЕЧЕВИЦА. Бобовое растение, семена которого употребляются как основной компонент в супах и кашах, а также как добавка в овощных гарнирах-пюре. В качестве приправ для чечевицы используются лук, чеснок, чабер, мята.

ЧЕШУЯ (речных и озерных частиковых рыб). Ценный продукт. Обычно при чистке рыбы ее выбрасывают. Между тем, если рыба свежая, а тем более если она собственного улова, то чешую надо собрать, хорошо промыть в холодной воде несколько раз, пока она не станет прозрачной, затем высушить на решете. Хранить в сухом месте. Сухую чешую можно употреблять как желирую-щее средство — в заливные, студни, мармелады, кисели и желе (в том числе и в ягодные и молочные, поскольку правильно и своевременно обработанная чешуя не имеет никакого запаха). Она быстро распускается в теплой воде, дает мягкий и прочный желирую-щий слой. Норма закладки ее — вдвое больше, чем *желатина* (см.).

ЧИПСЫ. Картофель, нарезанный тонкими ломтиками и обжаренный в растительном масле. Выпускается под названием "хрустящего картофеля" нашей пищевой промышленностью. Впервые чипсы стали изготавливать в Англии, где их используют в основном как гарнир к блюдам из жареной рыбы.

ЧИРАПУР. Армянское блюдо, овоще-фруктовый суп, приготавливаемый из кураги и *нута* (см.). Нут замачивают на 10–12 часов, затем отваривают отдельно, после этого смешивают с сушеной курагой и варят с добавлением сахара до готовности под крышкой. Подают холодным как летний суп. На 0,5 стакана нута берут 200 г кураги, 15 кусков сахара-рафинада.

ЧИХИРТМА. Грузинское блюдо, суп, приготавливаемый из домашней птицы (кур, индеек) или из баранины. Состоит из мясной части и бульона, который загущивается мукой и яично-кислотной заправкой. Последняя придает блюду особый вкус.

Мясо вначале варят, затем нарезают на небольшие куски, обжаривают и снова доваривают в том же бульоне. После готовности мясо временно вынимают из бульона. Вначале вводят мучную заправку и кипятят бульон 5 минут. (Для куриной чихиртмы заправку не делают). Затем приготавливают яично-кислую смесь — из взбитых желтков, соединенных с небольшим количеством муки (1–2 чайные ложки), 1 столовой ложкой теплого бульона и лимонным соком (на 4 желтка — треть стакана лимонного сока), и к этой смеси доливают полстакана — стакан теплого бульона. После этого размешивают деревянной ложкой яично-кислую смесь в остальном бульоне. В бульон снова кладут мясо (курицу), жареный лук, пряности (кинзу, сельдерей, петрушку, ‘ черный перец, корицу, базилик, укроп, шафран, мяту) и 50 г *ткла-пи* (см.). Подогревают чихиртму почти до кипения и спустя 3 минуты подают на стол.

ЧОГИ. Грузинское блюдо. Овощная закуска из печеной свеклы, зеленого лука и отвара-кашицы сушеного кизила. 0,5 стакана кизила отваривают в стакане воды и протирают до получения пюре-образной массы, достаточной для заправки 0,5 кг тонко нарезанной свеклы. Добавляют немного зелени петрушки, кинзы и мяты.

ЧОРБА. Название болгарских, румынских и молдавских горячих супов, от четверти до половины жидкой части которых составляет квас.

Общее название происходит от турецкого слова, по-разно. му произносимого на Ближнем и Среднем Востоке и давшего название различным по составу и технологии супам тюркских народов и народов, живших на территории Турецкой империи (см. *шурпа*).

Каждый фонетический и орфографический вариант этого слова превратился в самостоятельное кулинарное понятие, поскольку обозначает национальное блюдо того или иного народа.

ЧУДУ. Национальное блюдо народов Дагестана (кумыков,

даргинцев, татов) — своего рода пирог, приготавливаемый на сковороде из пресного теста с начинкой — мясной, творожной, овощной. Чуду делают как закрытыми, так и полузакрытыми, наподобие больших ватрушек — обычно размером со среднюю тарелку, и с очень тонкой оболочкой из теста, но обильной начинкой.

Мясная начинка делается из фарша баранины или из требухи, обильно сдабривается луком и перцем, иногда уксусом, томатной пастой. Овощная начинка бывает разнообразнее — дикий лук, тыква с разными пряными добавками. Делают чуду также с творогом и яйцами или с рисом и творогом. Праздничные чуду приготавливают из курятины с орехами или из мяса с картофелем, луком и черным перцем.

Тесто раскатывают как можно тоньше, и тем не менее подовая корка чуду остается немного непропеченной, что, так сказать, входит в норму при выпечке его в духовке. Состав чуду предусматривает изготовление его на поду печи или на горячей золе, поэтому при старой технологии нижняя корка, наоборот, пропекалась и становилась плотной и ломкой.

После выпечки чуду смазывают маслом или густой сметаной (творожные и овощные).

ЧУЛАМА. Горячее блюдо румынской и· болгарской кухонь, приготавливаемое из мяса, грибов или овощей. Вначале приготавливают основу чуламы (телятину, баранину, грибы, картофель): нарезают продукт на маленькие куски, обжаривают и тушат. Затем в эту основу заливают отдельно приготовленный мучной или масляно-мучной соус, чаще всего типа *бешамель* (см.), но с большим содержанием чеснока, красного перца, сельдерея, острого сыра. Доводят блюдо до полной готовности.

ЧУМАР. Татарское блюдо, — клецки, приготавливаемые из смеси яиц, бульона (в котором должны вариться клецки) и муки.

Для чумара наряду с пшеничной используется ржаная, гороховая и чечевичная мука. Варят чумар преимущественно в бульоне из баранины или конины, что придает бшоду особый вкус.

ЧУРЕК. Пресный хлеб в виде лепешки, выпекаемый на Северном Кавказе и в Средней Азии. Приготавливается, как правило, в золе или в тандыре из пшеничной, ячменной и кукурузной муки.

ЧУРЧХЕЛА. Грузинское национальное лакомство. Приготавливается из грецких орехов и специальной киселеобразной массы, которую варят из виноградного сока, муки и сахара. В горячую смесь несколько раз опускают орехи, нанизанные на бечевку или нить. Они постепенно обрастают

клейкой массой. Готовую чурчхелу просушивают на солнце, и как только она перестанет быть липкой, заворачивают в чистую ткань и оставляют для созревания на два-три месяца в сухом, хорошо проветриваемом помещении. К концу этого срока чурчхела должна покрыться белым налетом от выступившего на ее поверхности сахара, однако по-прежнему должна оставаться мягкой.

ЧУЧУ. Яично-овощное блюдо. Известно в Азербайджане, примыкающих к нему районах Дагестана, в Узбекистане и Таджикистане (в среднеазиатских республиках носит название кюк-бийрон). Свежую, мелко нарезанную зелень весенних растений, преимущественно пряных (а в Средней Азии также молодой люцерны) — кресса, зеленого лука, чеснока, шпината, щавеля, мяты, лебеды, порея, петрушки, укропа — в течение 2–3 минут обжаривают в масле или в курдючном сале и заливают равным объемом взбитых яиц.

Чучу в современной кухне народов Востока применяется как сезонное быстроприготавливаемое (3–5 минут) блюдо. Подают его горячим.

Ш

ШАВЛЯ. Узбекское блюдо. По составу продуктов похоже на *плов* (см.), но с иным соотношением их (рис, мясо, морковь — 2:1,5:1,5 или 1,5:1:1), с большей долей жиров (на 50 %) и воды. Кроме тогО|, в шавлю кладут больше лука и, в отличие от плова, обязательно — помидоры, что влияет на вкус и консистенцию блюда. В целом, шавлю готовить проще, но она по вкусу зауряднее плова.

ШАКАРОБ. Таджикское блюдо — суп, приготавливаемый без варки, Зеленый лук, кинзу, базилик, петрушку, чабер, взятые примерно поровну, мелко нарезают, растирают с солью и стручком красного перца до образования густой кашицы, а затем к ней постепенно подливают кипяток, чтобы получилось жидкое зеленое пюре. В глубокое блюдо кладут куски одной-двух свежеиспеченных лепешек, заливают их смесью измельченной зелени (6 стаканов) и сметаны (2 стакана).

ШАКЕР-БУРА. Кондитерское изделие из вафельного теста с орехово-сахарной начинкой. Распространено в Азербайджане.

ШАМПИНЬОН. Пластинчатый гриб с белой или буроватой шляпкой, некоторые виды которого выращиваются в теплицах. Шампиньоны отличаются тонким вкусом, напоминающим белые грибы. Однако их необходимо правильно приготавливать. Шампиньоны мелко нарезают, варят в небольшом количестве воды до полного выпаривания влаги, слегка обжаривают в масле, а затем жарят на умеренном огне с добавлением сметаны.

Шампиньоны используют для приготовления соусов.

При приготовлении начинок грибы следует сильнее обжаривать и подсаливать.

Вкус шампиньонов можно усиливать или придавать ему новый акцент при помощи таких добавок, как черный перец, тимьян, сметана, лук, чеснок. Нельзя использовать уксус — грибы теряют от него естественный аромат и вкус.

ШАНЬГА. Круглый пирожок, хлебец в виде ватрушки или лепешки. Выпекается из дрожжевого ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного теста, замешанного на бараньем или говяжьем жире. Шаньга не наполняется, а лишь смазывается в середине сметаной, творожно-яичной массой, творожногречневой смесью и т. п. Хорошо выпекаются как в русской печи, так и в современной городской духовке. Шаньги можно также жарить, как пышки.

Шаньги едят горячими, свеже-выпеченными с молоком, простоквашей, соленой рыбой, со щами, с чаем. После выпечки их смазывают топленым маслом.

Изделие распространено от Карелии до Оби, однако особенно характерно для региональной кухни Предуралья, Среднего Урала и Зауралья.

ШАРБИН. Бурятские лепешки с бараньим фаршем, аналогичные татарским беляшам.

ШАРЛОТКА. Горячее сладкое блюдо, состоящее из двух частей — фруктовой и хлебной. Каждая из частей приготавливается раздельно до полной готовности, затем они соединяются (обычно их укладывают слоями друг на друга в специальную форму) и запекают в духовке непосредственно перед подачей к столу.

Фруктовая часть в шарлотках чаще всего состоит из яблок, как наиболее дешевого, распространенного и быстро приготавливаемого продукта, но может быть и из груш, айвы, слив, ананасов. Хлебная также имеет множество вариантов — от сухарей черного ржаного хлеба до бисквитов.

Форма для шарлотки должна быть обязательно со съемным дном. Дно формы застилают промасленной бумагой, чтобы предотвратить пригорание хлебной части, которая всегда кладется вниз, первым слоем. Фруктовую верхнюю часть очищают от косточек, пленок, кожуры, иногда пюрируют и уваривают с сахаром, медом либо с джемом, повидлом пли скрепляющим сиропом, чтобы он пропитал нижний слой шарлотки. Фруктовый слой покрывают глазурью или кремом, способным запекаться (то есть содержащим яйца, а не масло).

Шарлотку разрезают на порции, как торт, и подают с фруктовой или молочно-ванильной подливкой, контрастирующей с основными фруктами блюда по вкусу и цвету и делающей хлебную часть еще более мягкой, нежной, сочной.

ШАРОЦ. Армянское лакомство, напоминающее по технологии приготовления грузинскую *чурчхелу* (см.). Имеет свои особенности приготовления, которые влияют на его вкус. Виноградное сусло обрабатывают бентонитом, процеживают, используют смесь трех пряностей (корицы, гвоздики, кардамона),

совершенно не применяемых в чурчхеле, обладающих естественным вкусом и ароматом.

ШАФРАН. Пряность и одновременно пищевой краситель — тычинки цветков семейства крокусо-вых (настоящий шафран) или тычинки цветков бархатцев (ложный, или имеретинский, шафран). Настоящий шафран используется в очень небольших дозах: не более 4–6 тычинок в первые и вторые блюда (на 3–5 человек), либо в виде водного или спиртового настоя в тесто (1–2 чайные ложки на 1 кг теста).

Имеретинский шафран выполняет роль пищевого красителя.

ШАШЛЫК (шишлик, кебаб, верченое, мцвадй). Мясное блюдо, распространенное почти у всех горных и пастушеских народов. Куски мяса, преимущественно вырезки или поясничной части упитанного молодого животного, обычно барашка, нарезают вместе с жиром, располагают их на вертеле или решетке (гратаре) так, чтобы жировая часть была сверху и жир все время стекал бы на мясо. Гри-лируют в течение 10–15 минут. Если мясо не имеет собственного жира, то можно перед грилиро-ванием обмакнуть каждый кусок в подсолнечное или иное растительное масло. Не следует класть между мясом сало, так как жир стекает на угли и вызывает чад, шашлык приобретает неприятный запах.

Иногда для приготовления блюда используют маринованное мясо, так называемую бастурму (обычно когда берут мясо старого животного или вместо баранины — говядину).

Мясо, предназначенное для шашлыка, не солят ни до, ни в процессе грилирования (соль усиливает истечение сока, и шашлык становится жестким и невкусным).

ШВЕДСКИЙ СТОЛ. См. *Холодный стол,*

ШЕМАЯ. Небольшая рыба (самые крупные экземпляры — 800 г), обитающая в бассейнах Черного, Азовского, Каспийского и Аральского морей. Очень вкусна в копченом виде. Издавна является изысканным деликатесом.

ШЕРБЕТ. 1. Напиток, приготавливаемый на основе натурального сока (или в виде исключения — настоя) ягод и фруктов.

Шербеты бывают двух видов: таджикские и азербайджанские.

Первые — густые, в них больше сока и сахара. Азербайджанские шербеты жидкие, почти несладкие, содержат пряные и ароматические вещества (например, розовое масло), придающие им вкус, отличающийся от вкуса естественных фруктовых и ягодных соков. Шербеты подают холодными, иногда со льдом.

2. Торговое наименование молочных, шоколадных и фруктовых помадок, смешанных с орехами и спрессованных в

брикеты-батоны.

ШЕРБЕТ-СУУ. Вода, вскипяченная с сахаром — сахарный сироп. В балкарской кухне ее подают к кукурузной каше, аналогичной *мамалыге* (см.).

ШЕЧАМАНДА. Грузинский вегетарианский суп без овощей и крун, приготавливаемый на молочнокислой, фруктово-кислой и ореховозеленой основе, загущенный мучной заправкой. Молочнокислые шечаманды заправляют также яйцами (целыми или только желтками), их приготавливают исключительно на *мацони* (см.). В качестве пряностей употребляют лук (больше, чем в обычные супы в два-три раза), чеснок, мяту, укроп, кинзу, эстрагон, сельдерей, петрушку.

Рецепт шечаманды на фруктовой основе

Состав: 0,5 кг кизила, 2 луковицы, 1 л воды, 2 столовые ложки муки, чеснок, мята.

Приготовление. Кизил протереть, мякоть и сок оставить в фарфоровой посуде, косточки, выжимки, кожицу варить 5–7 минут. Отвар процедить, развести в нем муку, добавить лук, прокипятить 10 минут, СНЯТЬ С ОГНЯ, влить сок и мякоть кизила. Заправить суп чесноком и мятой.

ШИМА. Таджикское мясо-овощное блюдо с лапшой, напоминающее узбекский *лагман* (см.). Отличается от него составом продуктов, идущих в *кайлу* (см.), обработкой основы из теста, что в целом придает блюду иной вкус. Все три части шимы — лапша, мясо-овощная кайла и яйца (крутые, обжаренные в масле) — подготавливают порознь, перед подачей на стол их соединяют вместе, накладывая друг на друга.

ШИР. Осетинское название широко распространенной на Кавказе каши, приготавливаемой из кукурузной муки на молоке или сыворотке.

ШИРМОЛЬ (иногда ширмой). *Таджикские лепешки из опарного* несдобного квашеного теста, приготавливаемые на особой закваске из *нута* (см.) и выпекаемые в тандыре. Приготовление ширмоля требует значительного времени (14 часов на закваску, 6 часов на созревание опары-пайгира, 2 часа на расстойку, разделку и выпечку). Ширмоли обладают особым, только им присущим вкусом, благодаря закваске и семенам ажгона (*зиры*, см.).

ШИРТАН. Чувашское блюдо. Начиненный бараньим мясом и чесноком и запеченный бараний желудок. Ширтан запекают при падающей температуре от 300 до 100°, отчего он получается полусухим, с хрустящей корочкой.

ШИФОННАД. Термин французской и международной кухни. Ассорти из тонких, зеленых, листовых овощей-трав (шпината, порея, салата-латука, щавеля, лебеды, портулака, пастушьей

сумки и т. п.). Зелень нарезают полосками не более 1 см шириной, бланшируют кипятком (нередко два-три раза подряд). Иногда после бланширования дают ей еще раз вскипеть, но не до потери натурального цвета. Шифоннад используют либо в качестве гарнира, либо подмешивают его к пюре из картофеля, брюквы, моркови, либо вводят в прозрачные *бульоны, фюме* (см.) перед подачей их к столу.

ШНЕЛЬКЛОПС. Мясное блюдо остзейско-немецкой кухни, распространено также в Польше, Прибалтике, скандинавских странах.

Для шнельклопса берут свинину или говядину задней части (ссек, вырезку), нарезают ее тонкими продолговатыми ломтиками, отбивают, панируют в муке и обжаривают. После этого доводят до готовности (тушат) в сотейниках с луком и сметаной. Гарнируют отварным картофелем или пюре из него, жареным луком в сметане.

ШНИЦЕЛЬ. Мясное блюдо австрийской (венской) ресторанной кухни. Для настоящего венского шницеля используется только телятина. Мясо нарезают кусками толщиной в 2 см, освобождают его от жилок, отбивают до толщины в 1 см так, что шницель становится шириной с ладонь, слегка отбивают с одной стороны, если мясо хорошее, и с двух сторон, если вместо телятины используют говядину. Шницель плотно панируют (это одно из его особых отличий) в сухарях и во взбитом яйце, обжаривают на сковороде.

Гарнируют картофелем, жаренным во *фритюре* (см.), лимоном, тертым хреном, мясным красным соусом, каперсами.

В общепите шницелями называют также котлетоподобные изделия. Они похожи по размеру, форме на шницель, но не имеют с ним ничего общего ни по составу, ни по технике приготовления, ни по вкусу.

ШОКОЛАД. Кондитерское изделие, приготовленное на основе порошка какао, с добавлением других ингредиентов, улучшающих вкус и аромат шоколада, а также придающих ему более приятную, нежную консистенцию.

В современные сорта шоколада входят помимо порошка какао сахар, масло какао, обезжиренный молочный порошок, сироп глюкозы, ваниль или ванилин, сироп этилового спирта, инвертный сахар, растительные (ореховые) масла, орехи (лещина, фундук, миндаль), лецитин, пектин, натуральные или искусственные ароматические вещества, консервирующие средства (бензоат натрия), лимонная кислота, лимонное масло, апельсиновое масло, мятное масло. Эти компоненты помогают разнообразить вкусовые оттенки как самого шоколада, так и

особенно его начинок. Наряду с традиционными сортами ныне выпускают также соленый, горький, пористый шоколад.

Все шоколадные изделия хранят при температуре не выше 15 °С в помещении, где нет никаких побочных запахов.

Шоколад — удобная основа для придания запаха и вкуса различным десертным блюдам (кисель, бланманже, желе, муссы, суфле, кремы). Его употребляют в пирожных, тортах как добавку к тесту, в пропитках для него и кремах. Украшают шоколадными пластинами и фигурами кондитерские изделия.

В кондитерской промышленности шоколад нередко применяется для глазирования конфет, пряников, зефира, мармелада, что не всегда улучшает их вкус, а нередко даже искажает его, поскольку шоколадный привкус доминирует при любых сочетаниях; не следует добавлять шоколад в кондитерские изделия на фруктовоягодной основе. Нужно создавать шоколадные комбинации в изделиях с молочной основой и при этом вводить его очень осторожно.

Богатую вкусовую гамму создают сочетания двух или трех изделий, отличающихся друг от друга степенью концентрации в них чистого шоколада, а также консистенцией. Так, например, шоколадный мусс можно полить шоколадно-молочным кремом с гораздо меньшим содержанием шоколада и с превалированием сливок или молока.

По беление поверхности готового шоколада, а также повышение его сухости и твердости — показатель испорченного продукта.

ШОРБА. Туркменское название *шурпы* (см.).

ШПИГ. Подкожное свиное сало, используемое для разных кулинарных целей и главным образом для *шпигования* (см.).

ШПИГОВАНИЕ. Внедрение инородного жира, чаще всего свиного сала или иных частей, в мясную основу либо бедную жиром, либо совершенно лишенную его. Шпигуют перед тепловой обработкой говядину, зайчатину, мясо красной лесной дичи — лосятину, изюбрину, оленину с целью сделать ее более мягкой и сочной. Делают это при помощи специальных шпиговочных игл (трехгранных) или путем прокола *траншерным ножом* (см.) крупного куска мяса на всю его глубину. В образовавшееся отверстие вводят длинную полоску шпига или другого инородного для данного мяса продукта, например зубков чеснока, полосок моркови и т. д.

Шпигуют и пернатую дичь, причем не прокалывают ее иглой, а просто заворачивают в тонкие листочки сала.

ШПИНАТ. Листовое овощное растение с нейтральным запахом и слабовыраженным вкусом, которое используется в

зеленых супах, супах-пюре, в салатах, в пюре-гарнирах как добавочная, так и самостоятельная часть. Шпинат можно консервировать в небольших стеклянных банках, как и *щавель* (см.).

Шпинатную массу, безвкусную саму по себе, хорошо вводить в картофельное пюре для придания ему нежной консистенции и сочности.

ШПРИЦ КОНДИТЕРСКИЙ. Металлический или пластмассовый цилиндр вместимостью от 200 мл до.2 л с поршнем и выходным отверстием, предназначенный для выдавливания разных кремов, в основном служащих для украшения пирожных и тортов. Шприц имеет набор корнетов с разным сечением, насаживаемых у выходного отверстия, через которое крем поршнем выдавливается на поверх* ность изделия. Наиболее удобны для непрерывной работы (чтобы украсить один торт) литровые шприцы.

ШПУНДРА. Украинское горячее блюдо из свинины и свеклы. Свинину нарезают маленькими кусочками, величиной с орех, обваливают в муке, обжаривают в сале с луком, а затем тушат с нашинкованной, как для борща, свеклой в свекольном квасе без добавления воды.

Готовую шпундру солят, заправляют чесноком и зеленью петрушки.

ШТРИЗЕЛЬ. Южнонемецкое, австрийское название кондитерского изделия, приготавливаемого из куличного сдобного дрожжевого теста с изюмом и пряностями, выпекаемого в виде батона, положенного на кондитерский лист.

При изготовлении штризеля изюм, цукаты, орехи рассыпают по подпыленной мукой доске и поверх их раскатывают тесто, а затем скатывают его в батон. Благодаря этому приему все элементы начинки распределяются по штризелю весьма равномерно.

ШТРОЙЗЕЛЬ. Немецкие пирожные (печенье) из сдобного дрожжевого теста, на которые перед выпечкой посыпают специальные кондитерские крошки (штройзель), приготавливаемые из муки, масла и сахара, с добавлением (иногда) и настоящих орехов. Крошки штройзели лишь имитируют орехи (с виду).

Состав крошек и приготовление.

250 г муки, 150 г масла, 125 г сахарной пудры, 1 пакет ванилина, 2 чайные ложки корицы. Сухие компоненты смешивают, рассыпают в широкую латку, глубокое блюдо или мелкое корытце и на них равномерно разбрызгивают растопленное масло. Затем все осторожно перемешивают до образования одинаково крупных крошек. Подмешивают к ним

немного орехов и насыпают их густо, в два ряда на поверхность теста.

ШТРУДЕЛЬ. Кондитерское изделие балканского происхождения, возможно, византийского или даже древнегреческого, получившее в XVIII в. немецкое наименование через австрийских кондитеров. Стало одним из дежурных кондитерских изделий немецкой, австрийской, чешской и венгерской кухонь. У нас распространено в Молдавии и на Украине.

Штрудель приготавливается из вытяжного теста, что и указывает на его юго-восточное, происхождение, и именно благодаря этому (поскольку для него не требуются дрожжи) это изделие получило такое распространение в торговле (не черствеет;, быстро выпекается). Еще одно преимущество штруделя — возможность на базе одного и того же теста варьировать вкус изделия, меняя его начинку. Штрудели приготавливаются не только сладкими, с вишнями, орехами, земляникой, яблоками и шоколадом, маком, но и с грибами, капустой, картофелем, мясом и даже рыбой.

Основное тесто для штруделя имеет несколько пропорций, поэтому в кондитерских книгах приводятся как бы разные соотношения его компонентов. Расстойку теста нужно соблюдать точно, минута в минуту. Растягивают его по правилам вытяжного теста, выстаивают под теплой кастрюлей. Тесто должно быть не толще папиросной бумаги.

Рецепты штруделей

Венский. 700 г муки, 200 г масла, 2 яйца, 1 стакан воды. Тесто хорошо размять, выстоять под теплой кастрюлей 45 минут, затем растянуть.

Молдавский. 500 г муки, 200 г сливочного масла (50 г в тесто), 0,75 стакана воды. Выстоять тесто 15 минут, раскатать. Выстоять еще 10 минут, растянуть. Сбрызнуть маслом (150 г). Свернуть. /

Берлинский. 250 г муки, 1 яйцо, 6 столовых ложек воды, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка уксуса. Тесто обмять и раскатать.

Австро-балканский. 250 г муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 яйцо, 0,5 стакана воды. Выстоять тесто 30 минут под теплой кастрюлей, разделить на 3 части, растянуть, сбрызнуть маслом. Растянуть тесто до конца, смазать маслом, начинить.

Соль от четверти до половины чайной ложки класть при замешивании.

Раскатать и растянуть штрудель не на доске, а на подпыленном мукой полотне. Выпекать на средней ступеньке

духовки. Вначале при температуре 250° — 5 минут, затем — 30 минут при 100–160 °С. Общее время выпечки — 40–45 минут. Во время выпечки смазывать перышком — маслом, и в середине печения полить кипящим молоком. Печь лучше не на листе, а в эмалированной латке, в которую тогда можно влить чуть-чуть молока.

ШТУФАТ. Мясное блюдо западноевропейской кухни. Крупный кусок мяса, край или филе упитанной говядины или телятины с подкожным жиром на всю глубину шпигуют свиным салом или беконом вперемешку с чесноком и морковью. Мясо помещают в глубокую жаропрочную толстостенную посуду, обкладывают плотно кореньями и пряностями (лук-порей, репа, морковь, сельдерей) и варят не менее 3 часов в смеси мясного бульона и пива или бульона и крепкого виноградного вина. Штуфат вынимают, зачищают сверху от излишка жира, пленок и неровностей и дают ему чуть подрумяниться в духовке, сняв крышку. После этого его нарезают ровными, одинаковыми кусками поперек волокон, плотно сдвигают их, чтобы по внешнему виду он напоминал целый, и гарнируют варившимися с ним овощами, картофельным пюре, зеленым салатом, поливают мясным соусом, оставшимся от тушения.

ШУЖУК. Казахская колбаса из упитанной конины, которая предварительно выдерживается в смеси из соли, сахара и чеснока трое— четверо суток, начиняется в тонкие кишки.

Шужук — полуфабрикат, употребляемый по-разному. Уже спустя 4 часа после набивки в кишки его можно варить (не менее 3 часов) и есть как второе горячее блюдо с гарнирами, можно и завяливать на солнце и ветру в течение недели либо коптить (18 часов). Сырокопченый шужук сушат в течение трех суток либо вторично коптят.

Обычно его не едят, как европейскую колбасу. Всякий раз, когда к обеду необходимо мясо, шужук быстро отваривают и используют в суп или вторые блюда. Таким образом, шужук — одна из форм консервирования и сохранения запасов мяса, применяемая испокон веков казахской кухней.

ШУЛИКИ. Украинское народное лакомство из сдобного бездрож-жевого теста.

Рецепт шуликов

Состав теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка меда, 4 столовые ложки молока, 1 столовая ложка мака и 0,5 чайной ложки соды.

Состав сиропа: 0,5 стакана меда, сахар, 3 столовые ложки мака, 0,25 стакана воды. Сироп уварить.

Приготовление. Раскатать сочень толщиной в 3–4 мм,

наколоть его густо вилкой и выпекать в духовке. По остывании разломать его на куски неправильной формы и залить их сиропом из меда, сахара и распаренного и растертого мака. Дать смеси хорошо впитаться в сухое тесто шуликов.

Шулики можно есть сразу, полу-размякшими или после того, как они подсохнут.

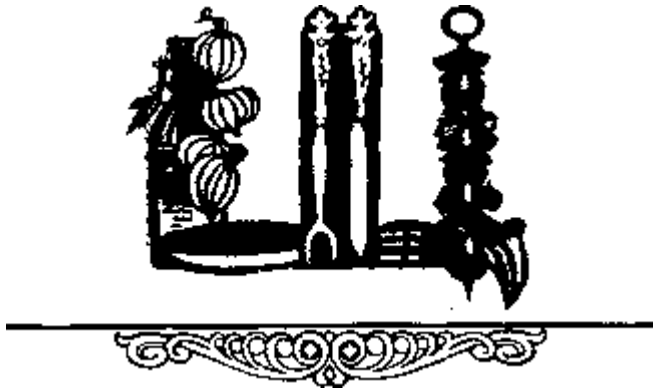
ШУРВА. Лезгинское блюдо, суп из баранины с картофелем, луком и помидорами.

ШУРПА. Узбекское название мясных супов, в которых основная часть (по которой блюдо именуется, например, баранья шурпа, курдючная шурпа) перед закладкой в кипяток обрабатывается до готовности или полуготовности путем обжаривания в казане. Иногда обжаривают и овощную часть супов, и в первую очередь лук, морковь и другие корнеплоды (сидящие в земле и потому считающиеся — по старому узбекскому поверью — нечистыми, и следовательно, нуждающиеся в обработке огнем). Все надземные овощи не обжаривают. Крупу не кладут. Шурпа — это "жареный суп” — густой, темный, мутный, но вкусный отвар. В то же время в шурпе могут быть, и даже желательны, сухофрукты — урюк, изюм, курага.

ШЮПИНИС. Литовское крестьянское блюдо, овоще-зерновая каша, сдобренная свиным салом, ветчиной и сметаной.

Все части шопиниса приготавливают отдельно и лишь в последний момент соединяют вместе. Ячневую крупу разваривают. Горох замачивают отдельно, а затем отваривают. Свиное сало обжаривают с луком. Мелко крошат ветчину.

Щ



ЩАВЕЛЬ. Дикорастущее и огородное растение. Используется в супах И в качестве овощного гарнира. Классическое русское блюдо из щавеля — зеленые щи. Щавель придает щам характерную кислоту, но при нагревании теряет яркий зеленый цвет, жухнет. Чтобы сделать блюдо более питательным и красивым, можно добавлять в щавелевый суп *шпинат* (см.) и молодую крапиву, которые сохраняют ярко-зеленый цвет при нагревании, и даже при кипячении. Кроме того, их нейтральный, нежный вкус хорошо сочетается со щавелевой кислотой, выгодно оттеняет ее. По этой же причине в супы кладут крутые яйца. Щавель — обязательный компонент *ботвиньи* (см.).

Пюре из щавеля — хорошее дополнение к картофельному или брюквенному (морковному) как в полусыром (бланшированном), так и отварном виде. Щавель можно заготавливать домашним способом. Для этого хорошо промытые листья щавеля, освобожденные от ножек, *бланшируют* (см.), а затем протирают через сито в горячем виде (пока они не остыли). Протертую массу подогревают в эмалированной посуде до 75 °С. Затем пюре разливают в банки и стерилизуют в течение часа. Можно делать и смешанное шпинатно-щавелевое пюре-консервы. Со щавелем делают пироги (начинка — сырая, но заправленная топленым маслом, сахаром и посоленная). Рас-стойка таких пирогов — 40 минут до посадки в печь.

ЩЕПОТКА. ЩЕПОТЬ. Распространенное кулинарное указание на меру сухого, порошкообразного вещества (соли, соды, перца, сахара, крахмала), предназначенного для введения в блюдо либо в момент приготовления, либо после. Щепоть — хотя и неточное понятие, но в целом примерно всегда одинаковое. Это как раз столько порошка, сколько может поместиться без особого напряжения между сложенными плотно тремя пальцами правой

руки — большим, указательным и средним. Мера эта весьма древняя и встречается в русской, китайской, индийской и во французской кухнях.

ЩИ. Основное русское горячее суповое блюдо.

Основной компонент щей — капуста — был известен как пищевой продукт еще в античные времена. В Россию завезена из Византии. Бывшие язычники, обреченные более чем полгода страдать от постов, должны были мобилизовать всю свою фантазию, чтобы выдумать такое блюдо, которое бы поддерживало их силы и не противоречило бы той проповеди аскетизма, которую ревностно вело духовенство. Конечно, щи появились не в один день — на это потребовалось время. Но, с исторической точки зрения, их изобрели быстро: уже в X в. они стали преобладающей едой древнерусского народа. Важнейшей предпосылкой появления щей была, разумеется, и оседлость древних славян. Чтобы иметь возможность приготавливать их, нужно было выращивать капусту — овощ, за которым надо было наблюдать от ранней весны до глубокой осени. Оседлость предполагала также содержание домашнего скота и прочное, стабильное согревание жилья в долгие зимние месяцы. Таким образом, продукты огородничества и скотоводства (мясо, сметана) и русская печь, а также леса, где собирали грибы, — все это в совокупности создавало необходимые предпосылки для изобретения такого блюда. В щах использовали шесть компонентов: капусту, мясо, грибы, ароматизированную заправку, включающую лук и чеснок, мучную подболтку, делающую блюдо сытнее, и, наконец, забелку — сметану или, в крайнем случае, кислое молоко, повышающие питательность и улучшающие вкус блюда.

Позднее в качестве ароматических заправок стали применять черный перец и лавровый лист. Стали использовать разные виды мяса (говядину, баранину, свинину, их сочетания, копчености, солонину) или разные виды грибов (свежие, сушеные, соленые) и разные виды капусты (свежую, квашеную).

Варьировали и способы нагрева щей: на плите, в духовке (в металлической, глиняной посуде) при повышенной или, наоборот, падающей температуре.

Основная цель любой тепловой обработки щей состоит в том, чтобы вкус всех шести компонентов, из которых приготавливается блюдо, воспринимался как одно целое. Поэтому с приготовлением щей нельзя спешить. Что же касается пропорций компонентов, то они зависят от индивидуального вкуса, интуиции и опыта.

Мясную часть нужно варить не менее двух часов. Капуста,

особенно кислая, должна хорошо упреть, сделаться мягкой, причем ее надо варить вместе с грибами, луком, но отдельно от мяса, а затем соединить с бульоном, положить в него пряности.

Перед подачей на стол щи обязательно должны потомиться под крышкой. Наконец, уже на столе щи следует заправить сметаной или смесью сметаны и сливок.

Со щами особенно вкусен черный ржаной хлеб. В то же время хороши щи и с пирогами из пшеничного масляного теста с гречневой кашей либо с капустой. Капуста в пироге вовсе не перебивает капусты в щах. Они дополняют друг друга.

В число русских щей входят так называемые сезонные и региональные щи из *щавеля* (см.), крапивы и репы.

ЩУКА. Хищная речная и озерная рыба, принадлежащая по русской кулинарной классификации к черной, то есть в третьесортной. Щука нуждается в сложной кулинарной обработке или в определенных приемах, цель которых смягчить мясо и устранить его специфический запах. Наиболее известна щука в еврейской кухне и кулинарии финно-угорских народов.

В еврейской кухне щуку фаршируют, превращая ее перемолотое мясо не только в начинку, которая наполняется наполовину другими компонентами — яйцами, хлебом, луком, свекольным пюре с добавкой лимона, хрена, черного перца и других пряностей. В результате блюдо приобретает вкус и аромат, ничего общего не имеющие с исходным сырьем.

В кухне финно-угорских народов щуку, нарезанную кусками, перемешивают с большим количеством лука, солят, помещают в глиняный горшок, заливают смесью молока с яйцом и ставят на 30–40 минут в сильно разогретую доховку. Яйца, всплывая и застывая вверху горшка, создают полную герметизацию, а молоко, будучи плотно закрыто, буквально выжигает при своем кипении из щуки все запахи и сильно размягчает ее, поскольку кипит без доступа воздуха, под давлением. Затем остатки этого горького и загрязненного молока сливают. Щучье мясо приобретает приятный вкус и нежную консистенцию.

Ы

ЫШТЫКМА. Блюдо из водоплавающей птицы — диких уток, гусей, казарок, шилохвостей, распространенное в небольшом регионе Южного Прикаспия, среди одного из племен туркмен — огурджа-линцев.

Представляет собой тушеную фаршированную птицу, во вкусовом отношении стоит на уровне мировых кулинарных стандартов, является одним из лучших блюд туркменской национальной кухни.

Начинка состоит из лука (4 шт.), урюка (1,5 стакана), изюма (2 столовые ложки), сока граната или лимона (1–2 столовые ложки), чеснока, перца, ажгона (зиры). Овощи и сухофрукты обжаривают в кунжутном масле, к ним добавляют пряности и соки, затем начинка выстаивается до полного остывания.

Птицу очищают и опаливают, как обычно, вытирают тщательно насухо, изнутри натирают умеренно солью.

После этого туго набивают начинку, тушку зашивают и обжаривают в кунжутном масле на медленном огне в толстостенном металлическом (чугунном) казане. Спустя 20 минут после обжаривания в казан заливают 1–0,5 стакана кипятка и тушат на медленном огне. При этом в образовавшийся соус вносят те же самые пряности, что и в начинку, птицу все время переворачивают и поливают этим горячим соусом. Когда вода почти выпарится, тушку перекладывают в другую посуду. В оставшееся в казане масло кладут остатки начинки, затем стакан риса (предварительно промытого и замоченного в кипятке на 40 минут), заливают еще стакан кипятка и, не помешивая, доводят крупу (ее одновременно солят и подкрашивают шафраном) до готовности на медленном огне под крышкой, полностью выпаривая воду. Как только рис готов, его разгребают и кладут птицу грудкой вниз в казан, закрывают ее рисом и дают

потомиться на слабом огне 10 минут, а затем оставляют под крышкой еще на 10 минут без огня.

Непременное условие приготовления ыштыкмы: кунжутное масло для обжаривания (около 1 стакана на одну птицу). Оно не только придает характерный вкус блюду, но и играет в сочетании с рисом и урюком роль нейтрализатора и поглотителя специфического запаха свежей водоплавающей дичи. Этот запах, ощутимый в других традиционных охотничьих блюдах русской и европейской кухонь, в ыштыкме отсутствует, что является ее большим преимуществом.

ЭЗГЕЙ. Бурятский сыр. Изготавливается из цельного молока с *молозивом* (см.). В ведро кипящего молока (12 л) вливают

3—4 литра молозива и продолжают кипячение смеси до образования сгустка, который отцеживают и слегка прессуют между двух досок. При высокой жирности молока (6–7 %) для изготовления эзгея наилучшая пропорция с молозивом 2:1, т. е. 8 л молока, 4 л молозива.

ЭКЛЕР… Пирожное из заварного теста, продолговатой закрытой формы, с кремом внутри (сладким или иногда и солоноватым) и покрытое глазурью.

Рецепт французского эклера

Состав теста: 0,25 л воды, 50 г сливочного масла, 150 г муки, 4 яйца, щепотка соли, масло для смазки и мука для подпыления.

Состав начинки: 375 мл молока, 30 г порошка для детского питания, 65 г сахара, 75 г сливочного масла, 200 мл сливок, 100 г шоколада для глазирования, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 пакетик ванильного сахара, шепотка соли.

Приготовление заварного теста. Воду, масло, соль вскипятить, снять с огня, всыпать муку, тщательно размешать ее. Вновь поставить кастрюлю на огонь и непрерывно размешивать смесь до образования сгустка теста. Затем переложить его в глубокую посуду и подмешивать к нему по одному взбитые яйца, не давая тесту остывать (то есть без перерыва). Полученным тестом наполнить *кондитерский шприц* (см.) и отдавить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист полосы (шириной 3 см и длиной 10 см), стараясь располагать их друг от друга на расстоянии не менее 5 см. Выпекать в духовке на средней полке при 220 °С 25 минут. Духовку предварительно согреть.

Приготовление начинки-крема. В 4 столовых ложках молока развести порошок детского питания, остальное молоко вскипятить и вмешать в него смесь, вновь довести до кипения.

Снять кастрюлю с огня, ввести ванильный порошок, лимонный сок, взбить масло венчиком и ввести его в крем. Сливки взбить миксером и поставить в холодильник. Крем все время перемешивать, не давая ему покрыться пленкой. Когда крем остынет, смешать его равномерно со взбитыми сливками.

Приготовление эклера. Дать остыть испеченным эклерам-заготовкам, обрезать острым ножом каждый эклер с конца. Шприцем ввести внутрь кремо-сливочную смесь. *Глазурью* (см.) обмазать каждую заготовку сверху, дать застыть. Должно получиться 24–25 пирожных.

ЭКСТРАКТ. Вытяжка, концентрат. В кулинарии под этим наименованием имеют в виду иногда самые различные изделия с неодинаковым способом изготовления и свойствами. В XIX в. экстрактом называли всякий концентрат пищевых веществ. Домашним и фабричным способом изготавливались мясные экстракты (как сушеные и порошкообразные концентраты мяса, так и бульонные кубики), получили распространение экстракты фруктовых и ягодных соков (также разного происхождения — от вытяжек, до выпаренных концентратов типа *бекмесов* (см.). В XX в. концентраты, конденсаты (например, сгущенное молоко) стали отличать от собственно экстрактов — изделий, получаемых за счет операции экстрагирования, то есть за счет извлечения из твердого органического тела растворимых (или экстрагируемых) веществ. Экстракты получают в специальных аппаратах, где то или иное измельченное пищевое сырье подвергается действию определенного растворителя (воды, спирта, эфира) и последующей возгонке, конденсации и высушиванию.

Примерами современных пищевых экстрактов являются быстрорастворимые кофе и чай. Экстракты дают возможность сократить вес, объем пищевого сырья в десятки раз и, главное, — быстро применить тот или иной пищевой продукт в готовом для употребления виде, не говоря уже о возможности длительного хранения. Однако за исключением такого продукта, как кофе, экстракты в процессе производства часто утрачивают многие положительные качества сырья (например, чай).

ЭЛАРДЖИ. Кукурузная каша с большим количеством сыра (почти половина объема). Приготавливается в Западной Грузии.

ЭЛИКСИР. Крепкий спиртовой настой какого-нибудь растительного сырья, употребляемого в кулинарии и кондитерском деле для подкрашивания, ароматизации и придания направленного вкуса тому или иному блюду или изделию. Так, например, бывают розовый, миндальный, мараскиновый эликсиры и т. п.

ЭММЕНТАЛЬ (эмментальский сыр). Самый знаменитый

швейцарский сыр, "король сыров", именуемый в других странах просто "швейцарским". Название дано по реке Эмме, притоку Ааре, главной реки кантона Берн, где с XII в. стали делать гигантские круги сыра (в настоящее время они имеют стандартный вес 80 кг). Начиная с XVII в. и до настоящего времени эмменталь экспортируется в Италию, Германию, Голландию.

ЭМЯНСЕ. Блюдо западноевропейской кухни, в том числе и русской. Состоит из небольших кусочков мяса хорошего качества, но от разных животных (баранина, свинина, оленина, птица), тушенных вместе с овощами, грибами, зеленью.

ЭНДИВИЙ. Салатное растение, родственное *цикорию* (см.), с белыми плотными мясистыми листьями, собранными в тугой продолговатый бутон. Употребляется в основном для зимних и весенних салатов. Хорошо выращивается без доступа света. Используется лишь неподвянувший эндивий. Даже слегка увядший, он приобретает горечь, которую не удается устранить. От незначительной естественной горчинки свежих листьев можно избавиться. Для этого их нарезают полосками и трижды промывают в ледяной воде перед подачей к столу. Эндивий использовался в салатах со времен Древнего Рима. Затем растение было надолго забыто. В последние десятилетия оно опять стало применяться в кулинарии (после того как было установлено, что в нем много витамина С). Эндивий заправляют острыми густыми соусами яичномасляного типа, на мясной основе, (бульонах).

ЭРЕЭЛЖЕ. Бурятская и монгольская печеночно-кровяная колбаса, приготавливаемая из сырой печени, крови, надпочечного жира барана, растолченных с сушеным диким луком (мангиром), чесноком, черемшой, с небольшим добавлением молока и уксуса для получения эластичной однородной смеси. Этой начинкой набивают толстую кишку и варят в течение получаса — часа.

ЭСКАЛОП. Поджаренный ломоть мягкого нежирного мяса (свинины, телятины) продолговатой формы. Эскалоп подвергают тепловой обработке без панирования его поверхности.

ЭСКАРГОТНЫЙ ПИНЦЕТ. Зажим особой конструкции для жесткого фиксирования раковины улиток, с помощью которого достают тело улитки из раковины. Входит в кухонный набор французской и всякой западноевропейской ресторанной кухни.

ЭСКАРГОТЬЕРКА. Специальная сковорода-жаровня с 12 или 24 углублениями в дне, приспособленная для приготовления и сервировки улиток. В эскарготьерках подают улиток на стол.

ЭСКАРИОЛЬ. Название, применяемое в поварской практике и в западноевропейских меню, для обозначения *эндивия* (см.).

ЭССЕНЦИЯ. Концентрированный раствор какого-либо вещества.

Чаще всего в кулинарии используют уксусную эссенцию (обычно 70–80 %-ный концентрат уксуса). Кроме того, применяют анисовую, миндальную, розовую, коричную, гвоздичную, ванильную, лимонную, апельсиновую, перечную эссенции, которые имеют запах, сходный с запахом перечисленных продуктов, и изготавливаются, как правило, из искусственных, синтетических альдегидов. Эти эссенции обычно употребляют в общественном питании, сильно разбавляя водой (1 капля на стакан).

Кроме того, в кулинарной практике эссенциями называют также некоторые домашние заготовки концентрированных продуктов в полужидком состоянии, которые помогают быстро придавать блюдам определенный вкус. Эти заготовки (грибная, свекольная, шпинатная, укропная и др.) приготавливают путем отваривания, протирания и выпаривания (длительной варки) соответствующих продуктов. Иногда для лучшей сохранности их дополняют безвредными консервантами — солью, чесноком, таблетками аскорбиновой кислоты.

Эссенции упрощают приготовление, особенно зимой, но они не могут заменить натуральные продукты, и поэтому прибегать к их использованию следует лишь в случае необходимости.

ЭСТРАГОН. Пряное растение, листья которого используются в качестве специи, приправы. Распространено в европейских странах, в СССР. В Закавказье называется тархун.

Эстрагон используется в свежем виде, листья — в салаты, стебель — на засолку огурцов, грибов. Сушеные листья приобретают более выраженный, несколько приторный аромат, поэтому их употребляют в небольших дозах в горячих блюдах — супах (мясных, рыбных, овощных) и в соусах для рыбы и раков.

ЭТИКЕТКА. Фирменный знак, придаваемый продукту, который соответствует длительное время определенному стандарту. Наиболее известны этикетки винные, сырные, шоколадные и конфетные, поскольку эти продукты выпускают в широком ассортименте в разных странах и, чтобы различать их типы, виды и сорта, требуется как бы особый документ.

Этикетка (или даже выполняющая ее роль конфетная обертка) должна оставаться неизменной для данного вида продукта, чтобы потребителю легко было ориентироваться уже по внешнему виду ее. Кроме того, она не просто красивая или эффектная метка пищевого товара, — этикетка содержит необходимую информацию.

Так, например, на этикетках вин (или сыров) указывается:

название вина, его тип, точный адрес производителя, название купажных материалов, время выдержки у марочных вин и дорогих сыров, содержание спирта (крепость) у вин и содержание масла (жирность) у сыров, объем продукции, рекомендуемые способы и приемы употребления, особенности производства. В дополнение к винным этикеткам иногда на бутылку наклеиваются еще и *кольеретки* (см.).

ЭТЛИ-УНАШ. Туркменское блюдо. Состоит из баранины, лапши и урюка, одно из немногих общенациональных блюд у туркмен; обладает высокими вкусовыми качествами.

Состав: 500 г баранины, 0,75— 1 стакан кунжутного масла, 4–5 луковиц, 1 крупная морковь, 20–30 шт. урюка, 2 столовые ложки экстракта гранатового сока (наррова); 2–3 чайные ложки ажгона (зиры), 1–2 головки чеснока, черный перец, красный перец (нарров можно заменить лимонным соком).

Для лапши: 1 стакан муки,

3—5 столовых ложек воды для приготовления крутого теста.

Приготовление. Тесто раскатать в лист до 1 мм, нарезать полосами 0,5–1 см шириной и обязательно высушить лапшу.

Мясо нарезать мелкими кубиками (1х1 см), обжарить в масле. Всыпать в него мелко нарезанные соломкой лук и морковь, обжарить, добавить урюк и продолжать обжаривать при открытой крышке котла в обшей сложности до получаса.

Переложить мясо и овоши в эмалированную посуду, залить крутым кипятком, посолить, опустить лапшу и варить на умеренном и слабом огне до полного выкипания воды, следя, чтобы продукты не пристали ко дну. Когда лапша будет готова, засыпать пряности, кроме чеснока, а спустя 2–3 минуты ввести чеснок, *нарров, все* перемешать. Сняв с огня и закрыв крышкой, оставить упревать на 10 минут.

ЭЧПОЧМАК. Татарские печеные пирожки из дрожжевого или в редких случаях из пресного теста, с начинкой из бараньего, гусиного или утиного мяса с луком и картофелем.

Начинка эчпочмаков приготавливается не как обычно из вареных продуктов, а из сырых. Поэтому для нее необходимо мясо высокого качества. Картофель для начинки также используется сырой. Его режут мелкими кубиками аналогично мясу.

Тесто для эчпочмака раскатывают треугольником, *заворачивают* углы его и в центре их не защипывают.

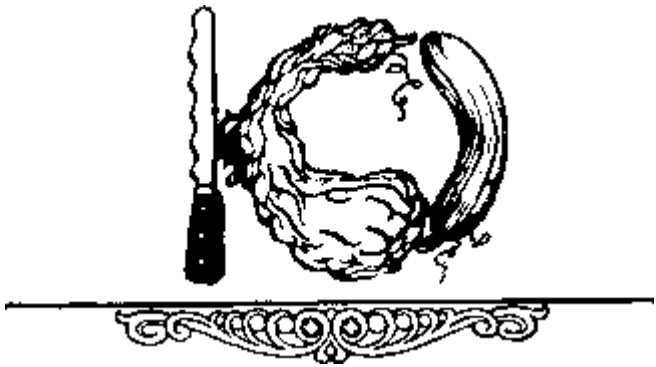
Эчпочмаки выпекают в два этапа. Через полчаса после посадки в печь (духовку) их вынимают вместе с листом и в их отверстия вливают по ложке или две мясного бульона, посоленного и наперченного, смазывают яйцом (в первую

половину выпечки они смазывались только маслом) и вновь ставят допекаться еше на полчаса.

Вынув из печи, в эчпочмаки уже на столе вновь доливают крепкий бульон и смазывают маслом.

Едят эчпочмаки, запивая катыком.

Ю



ЮАСА. Башкирское блюдо. Приготавливается из пресного теста с большим содержанием яиц (на 0,5 кг муки — 6 яиц). Его раскатывают в жгутики толщиной с карандаш и нарезают кусочками по 4—5 см. Обжаривают их в большом количестве топленого масла (слоем 1 см) на сковороде. Подают горячими к чаю.

ЮГАТЕРТ. Армянское слоеное тесто на соде, полузаварное (горячее молоко, яйца, масло), обычно многократно раскатываемое (до 6–8 раз), переслоенное и заливаемое после выпечки, еше в горячем состоянии, растопленным медом.

ЮКОЛА. Дальневосточное название сухой вяленой рыбы, иногда немного заквашенной в ямах.

ЮРИ. Съедобное лилейное растение, часто употребляемое в японской кухне как приправа для рыбных и мясных блюд.

ЮХА. Древнерусское название всякого навара (отвара) из животного пищевого сырья (рыбы, птицы, мяса). От этого первоначального значения произошли производные — *уха* (см.) и *юшка* (см.).

ЮШКА. Южнорусское, украинское и белорусское наименование жидковатого отвара с какими-нибудь наполнителями (клецками).

ЮШНИК. Суп из гусиной или свиной крови со свекольным рассолом и солеными огурцами.

Я

ЯБЛОКИ. Плоды яблони, в кулинарном отношении универсальный продукт, сочетающийся практически со всеми видами блюд. Яблоки можно использовать вареными, печеными, жареными, кандированными, засахаренными, заспиртованными, глазурованными, моченными, квашеными, маринованными, сушеными.

В течение всего года можно иметь свежие яблоки, поскольку ранние сорта их поспевают уже в июне, а поздние хранятся до мая.

Исключая десерт и сладкие блюда, яблоки применяют как вспомогательный продукт, приправу.

В овощных и мясных салатах используют в основном антоновку, придающую им кисловатый вкус.

В супах применяются как кислые, иногда еще незрелые, зеленые яблоки (в щах, борщах), так и сладкие южные сорта (в *хлебных супах* (см.).

Для горячих мясных блюд используют жареные и печеные (также в виде пюре), моченые (к дичи), маринованные яблоки, причём для мяса и дичи пригодны все сорта, но предпочтительнее все же — кислые, и яблочная горчица. Даже к некоторым рыбным блюдам добавляют яблоки как компонент, нейтрализующий специфический вкус и запах рыбы (в форшмаках, в фаршированной щуке, хотя в целом эти блюда исключают яблоки).

Сладкие горячие блюда в значительной степени состоят из яблочных *шарлоток, муссов, пюре, суфле, компотов, киселей* (см.)· и т. п.

Яблоки используются также в таких выпечных изделиях, как *соложеники, оладьи,* открытые и полузакрытые *пироги, пирожки,* а в глазурованном виде — и в *тортах* (см.).

Яблоки — основное сырье для *мармелада, повидла, джема,*

варенья (см.). Способы варки" варенья из яблок зависят от сорта их, размеров, вкуса и консистенции.

Благодаря высокому содержанию пектинов из яблок можно делать также естественные желеобразные массы и выпекать яблочные пирожные и яблочную *пастилу* (см.). Из смеси яблочного пюре и сахара (1:1) приготавливается глазурь (уваривается до загустения) для печенья.

На основе яблок изготавливаются разные напитки — соки (осветленные и с мякотью), яблочные сиропы и эссенции, яблочные квасы, сидр.

Яблоки очень хорошо сочетаются с тестом, особенно со слоеным, сдобным. Поэтому их (целиком или дольками) запекают в нем (в кляре), прослаивают пироги яблочно-белковым пюре.

Существуют сотни яблочных блюд, имеющих свои названия, например яблоки по-французски, по-португальски, по-датски, или яблоки бонапарт, помпадур, но фактически отличающиеся лишь формой подачи, обработки и соусом или гарниром (рис, меренги, крем, варенье и т. д.).

ЯГОДЫ. Небольшие сочные плоды кустарниковых и травянистых растений. Используются в конди-' терском деле (варенья, конфитюры, джемы, повидла, мармелады); а также в сладких блюдах (муссы, суфле, желе, сиропы) и напитках (соки, экстракты, водички, морсы, квасы, наливки, настойки, ликеры). Некоторые ягоды употребляются и в горячих блюдах как приправы и пикантные гарниры (моченые, квашеные, маринованные). К таким ягодам относятся: морошка, брусника, черника, водяника и отчасти — облепиха. Полу-квашенные изделия из этих ягод подают обычно к блюдам из дичи.

ЯДРИЦА. Крупа из зерен, с которых при обработке снята лишь внешняя оболочка — лузга. Обычно в быту ядрицей называют только крупу из зерен гречихи, в отличие от гречневой крупы обкатанной, так· называемой смоленской, и от дробленой, или продела. В республиках Закавказья выпускают также ядрицу пшеничную и ядрицу-полбу, которые используются для приготовления каш.

ЯЗЫК. Мясистый (бескостный) орган. Субпродукт. Широко используется в кулинарии. Может быть самостоятельным блюдом (отварной) или холодной закуской (подкопченный и затем отваренный и охлажденный), либо дополнительным сопровождающим вкусовым акцентом в мясных салатах или в мясных ассорти, а также вторых блюдах. В качестве предварительной обработки языки вымачивают (1–2 суток), а после отваривания до мягкости снимают кожу (положив предварительно в холодную воду). Варить язык необходимо не

менее 4 часов (особенно говяжий).

Подают язык обычно с картофельным пюре, горчицей или хреном. Телячий язык приготавливают как заливное, гарнируют хреном в сметане и петрушкой, грибами (отварными или солеными).

В качестве пряностей иногда используют имбирь и лимонную цедру, а также сок лимона (или ломтик лимона).

ЯЙЦА. Пищевой продукт. В кулинарии используются яйца кур, уток и гусей, индюшек, перепелок. Утиные и гусиные яйца применяются редко, причем только' с клеймом санитарного контроля.

В кондитерском деле употребляются исключительно куриные яйца — все остальные дают побочный запах и поэтому непригодны.

Вес куриного яйца колеблется от 40 до 65 г. Отсюда вес десятка яиц может быть от 400 до 650 г, то есть на килограмм приходится либо 20, либо 25 яиц. При изготовлении кондитерских изделий., где вся пропорция продуктов в рецепте выражена в единицах массы, следует иметь это в виду.

Свежее яйцо от несвежего можно отличить по размеру воздушной камеры в верхней (острой) части его. У свежего яйца она не превышает 3 мм, у несвежего — равна 5 мм. Поскольку в старом яйце больше воздуха (или, вернее, газов), оно плавает в подсоленной воде, свежее идет ко дну.

Каждое из яиц следует вначале разбивать отдельно в чашку, а затем уже смешивать с остальными. У несвежего яйца пленка между желтком и белком рассасывается. Желток растекается бесформенно по белку. Такое яйцо следует изымать из употребления, даже если у него нет тухлого запаха.

При наличии в рецепте яиц и сахара всегда следует первыми соединять их, растирая добела. Масло с яйцами не растирают, его добавляют после сахара, меда и муки.

Желток и белок по-разному действуют на характер мучных изделий и поэтому в них в большинстве случаев применяют либо одну, либо другую часть яйца.

Белок используют для приготовления мусса, пастилы, суфле, орехового печенья — вместе с сахаром он повышает вязкость изделия и его воздушность.

Желток, наоборот, способствует плотности, сухости, ломкости изделия, поэтому употребляется в основном в сухом печенье, бисквитах (которые пропитывают сиропами и кремами), в куличах, папошниках, кексах.

ЯКИ-ТОРИ. Японское блюдо, молодые цыплята на вертеле. Стандартное блюдо японских ресторанов, особенно за границами

страны.

ЯМС. Клубневое растение оранжевого цвета, напоминающее батат — сладкий картофель (но водянистее его). Широко используется в кухнях народов Китая и Юго-Восточной Азии (Кампучии, Таиланда, Вьетнама, Лаоса), а также на юге США и странах Карибского бассейна. Заменяет картофель.

ЯН-КЕН-ПОН. Японское обозначение для блюд, в которых используется эффект "кулинарного обмана", то есть неожиданности, вызываемой внешним видом блюда по сравнению с его консистенцией и вкусом. Так, сою подают под видом мяса, творога или сыра. Кальмары и осьминоги по вкусу оказываются сходными с курицей или овощами.

В основе ян-кен-пона лежат длительные и искусные приемы сложной кулинарной обработки, веками разработанные методы по выявлению в том или ином продукте скрытого в нем вкуса или по приданию ему совершенно нового.

ЯНЧМИШ. Таджикское кондитерское изделие из толченых орехов и изюма, взятых в равной доле (1:1) и спрессованных для вязкости с кукурузной мелкой мукой, составляющей одну десятую общей смеси по весу (100 г муки на 1 кг орехов с изюмом). Из полученной клейкой массы делают шарики величиной с грецкий орех и обваливают в сахарной пудре. Иногда в янчмиш добавляют фруктовую *эссенцию* (см.) из янчмиша.

ЯСТЫК. Тонкая, но прочная пленка, оболочка, в которой находится икра лососевых и осетровых рыб. Наличие или отсутствие ясты-ка при засоле икры играет существенную роль для качества и вида ее как готового продукта.

Икра, освобожденная от ясты-ков до засола — самого высшего качества, так называемая черная зернистая и, как правило, вся красная. Икра, которая солится прямо в ястыках, но лежит в них не более суток и затем освобождается от ястыков на грохоте, называется паюсной. Она хорошего качества, приготавливается только из осетровых, но не имеет вида зернистой. Икра, которая засаливается в ястыках и поступает в них в продажу, называется ястычной; она невысокого качества, часто пересоленная, иногда даже подсушенная и ценится втрое дешевле зернистой и паюсной.

ЯХНИЯ. Болгарские и вообще балканские тушеные блюда из мяса или овощей, сделанные по типу "жареных супов" турецкой (восточной) кухни. Основной продукт яхнии (телятина, баранина, баклажаны) нарезают мелкими кубиками (2х1 или 2х2 см) и обжаривают в растительном масле или сале вместе с луком. В полуготовое блюдо доливают воду — столько, чтобы она покрывала обжаренные продукты (практически это всегда почти

равный объем). После этого в яхнию добавляют овощи (как в мясную, так и в овощную) — в зависимости от основного продукта, пряности и пряные травы и тушат блюдо до почти полного вык: тания воды (но не масла) на медленном огне. В ряде случаев после готовности яхнии доливают в нее (для полужидкой консистенции) кислое молоко, сметану, катык (йогурт) либо, наоборот, слегка загущивают оставшееся масло и часть бульона мукой, превращая их в соус, либо делают и то, и другое одновременно. После этого снова следует кратковременная тепловая обработка.

ЯЧНЕВАЯ КРУПА. См. *Перловая крупа.*

notes

Примечания

1

Оригинальное написание распространяется только на языки, пользующиеся латинской графикой. Греческие слова в этимологических справках даются в латинской транскрипции.